Emploi et Immigration Canada
Employment and Immigration Canada

Série d'analyses de professions

Boulanger-pâtissier

Canada

LM-190F/01/92OCIB

92-05514/

Série d'analyses de professions

Boulanger-pâtissier

1991

Direction générale des informations sur les professions et les carrières

Occupational and Career Information Branch

Available in English under the title : Baker

© Ministre des Approvisionnements et Services Canada 1992
N° de cat. MP32-11/54F
ISBN 0-662-97401-8

REMERCIEMENTS

Emploi et Immigration Canada tient à exprimer sa gratitude aux nombreuses entreprises, associations professionnelles, syndicats, gens du métier, ministères et organismes gouvernementaux des provinces et des territoires, ainsi qu'à toute personne ayant participé de près ou de loin à la production de cette publication.

Nous désirons remercier Hans Meier, président de Meier Foodservice Consulting Limited, Halifax, Nouvelle-Écosse, qui a élaboré l'analyse avec l'aide de William Reese, animateur du groupe consultatif et les maîtres-boulangers ou chefs-pâtissiers suivants :

Julien Didier	- Julien Café, Bridgewater (Nouvelle-Écosse)
Hans Esser	- maître-boulanger indépendant, Port Elgin (Nouveau-Brunswick)
Sid Farmer	- Canada Safeway, Winnipeg (Manitoba)
Kurt Holdemann	- Bonnie Brae Restaurant, Cornwall (Île-du-Prince-Édouard)
Ian Kay	- Halifax Sheraton, Halifax (Nouvelle-Écosse)
Jack Kuyer	- Valley Bakery Limited, Burnaby (Colombie-Britannique)
Martin Reinbold	- Quality Bakery, Dartmouth (Nouvelle-Écosse)
Helmut Ronn	- Robin Hood Multifoods Limited, St-Laurent (Québec)
David Schmidt	- Robin Hood Multifoods Limited, London (Ontario)

Cette analyse a été préparée sous la direction générale de L.G. Dixon, directeur général des Informations sur les professions et les carrières. La planification, la coordination et la production de l'analyse ont été effectuées par E. Lemieux-Nault de la Division des normes professionnelles, assistée de son personnel R. Leduc, L. Marshall, L. Massicotte, M.-C. McHugh, L. Mitchell et J.-P. Raymond, analystes de professions.

REMARQUE: Dans ce texte le masculin est employé dans son sens neutre.

LISTE DES ANALYSES DE PROFESSIONS

Administrateur des arts (1989)

BOULANGER-PÂTISSIER (1991)

Boutefeu (à ciel ouvert) (1987)

♦ **BRIQUETEUR-MAÇON (1982)**

♦ **CALORIFUGEUR (CHALEUR ET FROID)**

* **CHARPENTIER (1982)**

♦ Charpentier en fer (1977) - la prochaine parution sera Sceau rouge

\+ **CHAUDRONNIER (1978)**

* Coiffeur (1980) - la prochaine parution sera Sceau rouge

* Constructeur d'habitations basses

COUVREUR (1991)

CUISINIER (1991)

DÉBOSSELEUR-PEINTRE (1989)

* **ÉBÉNISTE**

ÉLECTRICIEN (CONSTRUCTION) (1990)

ÉLECTRICIEN INDUSTRIEL (1987)

Électromécanicien (1981)

* Entrepreneur en rénovation résidentielle

FERBLANTIER (1990)

Finisseur de ciment (1983)

♦ Gérant du service de réparation d'automobiles

* Grutier (1984) - la prochaine parution sera Sceau rouge

\+ **INSTALLATEUR ET RÉPARATEUR D'APPAREILS DE CHAUFFAGE (1986)**

Installateur et réparateur de gros appareils électroménagers (1984)

* **MACHINISTE (1984)**

MÉCANICIEN D'AUTOMOBILE (1990)

Mécanicien d'automobile (boîte de vitesses automatique) (1990)

Mécanicien d'automobile (boîte de vitesses manuelle, arbre de transmission et freins) (1990)

* Mécanicien d'automobile (climatiseur, chauffage et refroidissement du moteur)

* Mécanicien d'automobile (diagnostics)

Mécanicien d'automobile (électricité et électronique) (1991)

Mécanicien d'automobile (réparation de moteurs et systèmes d'alimentation) (1989)

Mécanicien d'automobile (train-avant) (1989)

Mécanicien de machines fixes (1986)

\+ **MÉCANICIEN DE MATÉRIEL LOURD (1987)**

\+ Mécanicien d'équipement agricole (1981)

♦ **MÉCANICIEN DE VÉHICULES AUTOMOBILES (AUTOBUS ET CAMIONS) (1983)**

MÉCANICIEN D'INSTRUMENTS INDUSTRIELS (1988)

MÉCANICIEN EN PROTECTION INCENDIE (1986)

MÉCANICIEN EN RÉFRIGÉRATION ET AIR CLIMATISÉ (1989)

MÉCANICIEN INDUSTRIEL (MÉCANICIEN DE CHANTIER) (1988)

MONTEUR DE LIGNES (1988)

Opérateur d'équipement lourd (1983)

* Outilleur-ajusteur (1984) - la prochaine parution sera Sceau rouge

♦ **PEINTRE ET DÉCORATEUR (1983)**

Plâtrier - murs et plafonds (1978)

PLOMBIER (1989)

POSEUR DE REVÊTEMENTS SOUPLES (1991)

Préposé à l'entretien des appareils de chauffage à l'huile et au gaz (commercial et industriel) (1978)

♦ Responsable des pièces détachées pour automobiles

SOUDEUR (1989)

Technicien en aquiculture (1977)

♦ **TECHNICIEN EN ÉLECTRONIQUE - PRODUITS DE CONSOMMATION**

Technicien en électronique Tome I (1986)
(matériel vidéo)

Technicien en électronique Tome II (1986)
(matériel audio)

Technicien en électronique Tome III (1986)
(matériel informatique)

Technicien en électronique Tome IV (1986)
(matériel de bureau)

Technicien en électronique Tome VI (1986)
(matériel de communication)

Technicien en électronique Tome VII (1986)
(matériel de signalisation)

Technicien en électronique Tome VIII (1986)
(matériel de navigation)

Technicien en électronique Tome IX (1986)
(matériel de jeux vidéo)

Technicien en électronique Tome X (1987)
(matériel de CAO)

Technicien en électronique Tome XI (1987)
(matériel de FAO)

Technicien en électronique Tome XII (1987)
(matériel de robotique)

Technicien en électronique Tome XIII (1987)
(matériel biomédical et de laboratoire)

Technicien en électronique Tome XIV (1987)
(matériel de régulation industrielle)

Technicien en réparation de structures d'aéronefs (1992)

* Technicien en réparation et révision de turbines à gaz pour aéronefs

Téléinformatique (1980)

TUYAUTEUR - POSEUR D'APPAREILS DE CHAUFFAGE (1989)

\+ Vitrier (1986) - la prochaine parution sera Sceau rouge

* nouvelle édition disponible en 1992-1993
♦ ébauche seulement
\+ élaboration ou mise à jour prévue en 1992
LES ANALYSES SCEAU ROUGE SONT INDIQUÉES EN MAJUSCULES ET EN CARACTÈRES GRAS

VEUILLEZ ADRESSER VOS DEMANDES POUR CES PUBLICATIONS AU :

Sous-chef, Analyses des professions et
Conditions d'exercice
Informations sur les professions et les carrières
Emploi et Immigration Canada
Place du Portage, Phase IV, 5e étage
Ottawa-Hull
K1A 0J9

INTRODUCTION

Lors de la première Conférence nationale sur l'apprentissage professionnel et industriel, qui s'est tenue à Ottawa en 1952, il a été recommandé de demander au gouvernement fédéral de collaborer avec les comités et les fonctionnaires provinciaux chargés de l'apprentissage pour rédiger des analyses d'un certain nombre de professions spécialisées. Dans ce but, Emploi et Immigration Canada a approuvé le programme, mis au point par le Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage, pour établir une série d'analyses.

Le programme poursuit les objectifs suivants :

- définir et regrouper les tâches des travailleurs spécialisés dans des emplois donnés;

- déterminer les tâches accomplies par des travailleurs spécialisés dans chaque province et territoire;

- élaborer des outils pour préparer l'examen des normes interprovinciales en vue du certificat portant le Sceau rouge ainsi que les programmes de formation pour l'accréditation des travailleurs spécialisés;

- faciliter au Canada la mobilité des stagiaires et des travailleurs spécialisés;

- fournir aux employeurs et aux employés ainsi qu'à leurs associations, aux industries, aux établissements de formation et aux gouvernements des analyses des tâches accomplies dans des emplois donnés.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
REMERCIEMENTS	i
LISTE DES ANALYSES DE PROFESSIONS	iii
INTRODUCTION	vii

Guide de l'analyse

CHAMP DE L'ANALYSE	xv
ÉLABORATION DE L'ANALYSE	xvi
STRUCTURE DE L'ANALYSE	xvi
OBSERVATIONS ET TENDANCES DÉCOULANT DE L'ANALYSE	xvii
MÉTHODE DE VALIDATION	xviii

Analyse

BLOC A	**PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**		
	Tâche 1	Mettre en application les principes et pratiques d'hygiène et de prévention des accidents, pour faire en sorte que le milieu de travail soit sécuritaire et propre.	3
BLOC B	**COMPÉTENCES PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES**		
	Tâche 2	Posséder des aptitudes personnelles et de la dextérité.	5
BLOC C	**CONNAISSANCES EN INFORMATIQUE, EN TENUE DE LIVRES ET EN TERMINOLOGIE INFORMATIQUE**		
	Tâche 3	Utiliser des ordinateurs et maîtriser la terminologie informatique.	7

			Page
BLOC D	**CONNAISSANCE DES OUTILS ET DU MATÉRIEL NON MÉCANISÉ ET DE LEUR FONCTIONNEMENT**		
	Tâche 4	Utiliser les outils et faire fonctionner le matériel non mécanisé.	9
BLOC E	**CONNAISSANCE DU MATÉRIEL MÉCANIQUE ET INFORMATISÉ ET DE SON FONCTIONNEMENT**		
	Tâche 5	Faire fonctionner le matériel mécanique et informatisé.	11
BLOC F	**TECHNIQUES DE PRODUCTION**		
	Tâche 6	Démontrer un sens de l'esthétique et maîtriser diverses techniques.	15
BLOC G	**PRÉPARATION ET FAÇONNAGE DE PÂTES ET D'APPAREILS**		
	Tâche 7	Préparer et façonner des pâtes.	29
	Tâche 8	Préparer et façonner des appareils.	35
BLOC H	**PRÉPARATION DE CRÈMES, DE GARNITURES, DE GLACES, DE NAPPAGES, DE DESSERTS, DE CONFISERIES ET DE CRÈMES GLACÉES**		
	Tâche 9	Préparer des crèmes, des garnitures, des glaces et des nappages.	37
	Tâche 10	Préparer des desserts, des confiseries et des crèmes glacées.	40
BLOC I	**MÉTHODES DE GESTION**		
	Tâche 11	S'occuper de la gestion de boulangeries-pâtisseries importantes et d'usines.	45
	Tâche 12	Diriger les opérations de petites entreprises, telles que les boulangeries-pâtisseries d'hôtel et de restaurant ainsi que les boulangeries-pâtisseries de petite taille.	60

Page

Appendices

Appendice «A»	Outils et matériel	69
Appendice «B»	Glossaire	70
Appendice «C»	Bibliographie	85
Appendice «D»	Cotes en pourcentage	86
Appendice «E»	Pourcentages des blocs	90

GUIDE DE L'ANALYSE

CHAMP DE L'ANALYSE

Aux fins de cette analyse, un boulanger-pâtissier est une personne de métier pleinement qualifiée qui :

- produit divers types de pains, de pâtisseries, de pâtes levées, de gâteaux et de desserts;
- décore des gâteaux de fantaisie;
- prépare des crèmes glacées et des garnitures;
- connaît les techniques de base de la confiserie et de la boulangerie-pâtisserie ethnique;
- connaît parfaitement les exigences en matière de sécurité et les pratiques sécuritaires de travail;
- connaît parfaitement les règlements d'hygiène concernant les aliments, afin d'éviter les intoxications alimentaires;
- connaît les principes d'hygiène personnelle et les applique.

Le boulanger-pâtissier, une fois son apprentissage terminé, sera alors en mesure de se donner une spécialisation.

L'imagination et l'esprit créatif de la personne constituent les seules limites à son avancement et à son orientation professionnelle, lesquels dépendront, par ailleurs, de sa connaissance des produits, de son éthique professionnelle, de son respect des règles d'hygiène et de sa perception de la profession.

Les apprentis boulangers-pâtissiers doivent posséder les habiletés, le caractère, les intérêts et l'attitude essentiels à l'exercice de cette profession. Ils devront également adopter une tenue vestimentaire irréprochable.

Ces personnes réussiront d'autant mieux qu'elles auront du talent pour le dessin, le façonnage et un bon sens de la coordination.

Cette analyse ne constitue pas l'aperçu d'un cours et n'est pas destinée à indiquer l'ordre dans lequel les tâches et les sous-tâches doivent être maîtrisées. L'objet principal de cette analyse est de servir de guide pour l'élaboration de programmes de formation en établissement et pour la formation en cours d'emploi.

ÉLABORATION DE L'ANALYSE

L'ébauche de cette analyse a été élaborée par des spécialistes ayant une grande expertise dans la profession de boulanger-pâtissier.

Les analystes de professions d'Emploi et Immigration Canada l'ont ensuite révisée et présentée selon le format approuvé à l'échelle nationale.

Par la suite, les juridictions provinciales et territoriales ont soumis l'analyse à des spécialistes du métier, afin de la valider et de la commenter. Le texte final tient compte des suggestions apportées.

La version définitive a été traduite et imprimée dans les deux langues officielles du Canada.

STRUCTURE DE L'ANALYSE

Pour faciliter la compréhension de la nature du métier, le travail accompli est subdivisé en ces parties constituantes ou "divisions".

A. **Le BLOC** - est une division majeure, qui décrit une opération distincte du métier.

B. **La TÂCHE** - est une des activités distinctes constituant des opérations logiques et nécessaires dans l'exécution d'un travail. Elle constitue une opération particulière à l'intérieur d'un bloc de la profession étudiée et elle comprend plusieurs sous-tâches.

C. **La SOUS-TÂCHE** - est la plus petite opération possible lorsqu'on subdivise toute activité d'un travail.

Connaissances à acquérir

La compétence et les connaissances qu'une personne doit acquérir pour exécuter la tâche de façon adéquate.

Tendance

Tout changement progressif ou abrupt dans la technologie qui affecte les sous-tâches est identifié sous cet en-tête.

OBSERVATIONS ET TENDANCES DÉCOULANT DE L'ANALYSE

La profession de boulanger-pâtissier est une occupation exigeante qui se subdivise en plusieurs domaines de spécialité. Elle oblige celui qui la pratique à relever de nombreux défis. Le boulanger-pâtissier désireux de progresser dans son métier doit absolument assimiler de nombreuses connaissances afin de maîtriser les habiletés nécessaires à l'exercice de cette profession.

Les tâches du boulanger-pâtissier ne seront pas les mêmes selon qu'il travaillera dans une boutique de spécialités comme les beigneries, les rayons de boulangerie des grands magasins, les glaceries, les boulangeries-pâtisseries de gros et les usines de panification, ou dans un hôtel, un restaurant, une cafétéria, un hôpital, une université ou une autre institution. Ces divers milieux de travail permettent aux personnes ayant opté pour cette profession de s'orienter selon leur préférence pour l'aspect artistique ou pour la production.

L'apparition, au fil des années, de la machinerie et des mélanges préparés a facilité la tâche du boulanger-pâtissier, réduit le temps de production et permis de normaliser les recettes pour uniformiser les produits. L'importance d'un bon bagage de connaissances et de bonnes capacités psychomotrices n'a pas décrue, peu importe que le professionnel soit à l'emploi d'une boulangerie-pâtisserie où le travail est automatisé, d'une usine de panification, d'une petite boulangerie, d'un restaurant ou d'un hôtel.

L'apprenti qui fait ses débuts dans une boulangerie-pâtisserie doit faire face à des exigences d'autant plus grandes que le public demande de plus en plus que les aliments qu'on lui offre soient attrayants et nourrissants.

MÉTHODE DE VALIDATION

À la demande du Conseil canadien des directeurs de l'apprentissage (CCDA), le sous-comité de normalisation a élaboré une nouvelle méthode de validation des analyses de professions nationales Sceau rouge.

L'ébauche de cette analyse a été envoyée à toutes les provinces et territoires pour la valider. Chaque juridiction a coté les sous-tâches et a appliqué un pourcentage de temps aux blocs et tâches. Les tâches communes pour une profession en particulier sont ainsi identifiées; ce qui facilite la pondération des examens interprovinciaux Sceau rouge.

DÉFINITIONS

OUI : la sous-tâche est accomplie.

NON : la sous-tâche n'est pas accomplie.

% BLOC : le pourcentage du temps requis pour exécuter toutes les tâches du bloc, au cours d'une année, tenant compte de la complexité (importance et difficulté) du bloc.

% TÂCHE : le pourcentage du temps consacré à l'exécution de chaque tâche par rapport aux autres tâches du bloc, tenant compte de la complexité (importance et difficulté) de la tâche.

NV : Non Validé par la province ou le territoire.

NR : Non Réglementé dans la province ou le territoire.

TÂCHES COMMUNES

Les tâches communes sont déterminées par l'évaluation des sous-tâches. Si la sous-tâche est accomplie dans 70 % des juridictions (en excluant les NV et les NR), elle sera considérée tâche commune.

Dans cette analyse, le Bloc A est consacré à la sécurité au travail. Puisque la sécurité est un élément obligatoire de toute profession, toutes les tâches et sous-tâches de ce bloc font partie des tâches communes et des cotes ne sont donc pas requises.

Les examens interprovinciaux Sceau rouge sont élaborés à partir des données identifiées lors de la validation de l'analyse.

COTES EN POURCENTAGE (APPENDICE D)

Dans cette section, une cote en pourcentage est allouée aux blocs par les provinces et les territoires. Ceci représente le pourcentage du temps consacré par les travailleurs pour accomplir toutes les tâches à l'intérieur du bloc au cours d'une année.

Une cote en pourcentage est également allouée aux tâches et représente le pourcentage du temps consacré à l'exécution de chaque tâche par rapport aux autres tâches du bloc.

Les totaux des pourcentages des provinces et des territoires et les moyennes nationales égalent 100 %.

POURCENTAGES DES BLOCS (APPENDICE E)

Ce graphique représente les pourcentages nationaux attribués aux blocs dans cette analyse. Le Bloc A n'est pas représenté car il n'est pas comptabilisé.

ANALYSE

BLOC A PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Tâche 1 **Mettre en application les principes et pratiques d'hygiène et de prévention des accidents, pour faire en sorte que le milieu de travail soit sécuritaire et propre.**

Tendance : Étant donné que les coûts des accidents du travail ont augmenté, les employeurs communiquent aux employés les connaissances nécessaires pour travailler dans un environnement sécuritaire. Le texte de loi sur le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT) a été promulgué à travers le Canada le 31 octobre 1988.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
1.01	Observer les règlements de sécurité.	connaissance des règlements des commissions des accidents du travail et de la sécurité	règlements des commissions des accidents du travail
		aptitude à travailler dans un milieu de travail sécuritaire	
1.02	Observer le Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).	connaissance du SIMDUT et de ses effets sur les exploitations de services alimentaires	
		aptitude à mettre en oeuvre les règlements du SIMDUT relatifs à la protection dans les exploitations de services alimentaires	
1.03	Observer les mesures d'urgence.	connaissance des mesures d'urgence dans les établissements	extincteurs
		connaissance de l'emplacement des extincteurs, des boyaux d'incendie et des issues de secours	

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
		connaissance des numéros de téléphone à utiliser en cas d'urgence	
		connaissance des ingrédients qui composent un produit et identification des étiquettes conformément au SIMDUT	
1.04	Veiller à ce que des précautions soient prises pour la protection individuelle.	connaissance de l'équipement sécuritaire, par ex. les chaussures et les vêtements ajustés	
1.05	Faire fonctionner et entretenir les appareils de sécurité.	aptitude à comprendre les instructions contenues dans les manuels d'utilisation et de sécurité fournis par les fabricants et à respecter les règles énoncées	
1.06	Mettre en pratique les principes de base des premiers soins.	connaissance des principes de base des premiers soins, par ex. soins des entailles, des brûlures, des apoplexies	
1.07	Choisir et utiliser les produits et le matériel de nettoyage.	aptitude à choisir le produit convenant au nettoyage du matériel d'entretien, des outils, des aires d'entreposage et de travail	appareil à récurer les parquets, vadrouilles, seaux, essoreuses, grattoirs, brosses, balais
		aptitude à choisir les outils et le matériel adéquats pour le nettoyage	
1.08	Mettre en application la Loi sur la santé publique.	connaissance des règlements d'hygiène provinciaux et territoriaux	Loi sur la santé publique
		aptitude à mettre en oeuvre les règlements	
1.09	Répondre aux critères concernant	connaissance de l'importance des critères	

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	l'hygiène professionnelle, l'apparence et l'hygiène personnelle.	concernant l'hygiène professionnelle, l'apparence et l'hygiène personnelle	
1.10	Prévenir les intoxications alimentaires.	connaissance des divers types d'intoxication alimentaires, leurs causes et les zones de danger aptitude à utiliser des mesures de prévention en appliquant des procédures sécuritaires pour recevoir, entreposer, faire cuire et manipuler les aliments	thermomètre, tableaux

BLOC B COMPÉTENCES PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES

Tâche 2 Posséder des aptitudes personnelles et de la dextérité.

Tendance : Capacité fondamentale de communiquer et habiletés manuelles permettant d'effectuer des tâches simples ou artistiques; maîtrise de ces qualités dans un milieu de travail où l'on accorde une importance croissante aux relations humaines.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
2.01	Acquérir et conserver une attitude constructive au travail.	aptitude à exécuter les tâches moins agréables du travail de boulanger-pâtissier et à conserver une attitude constructive	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel

2.02 Connaître et utiliser les propriétés des ingrédients.

connaissance de la composition des ingrédients utilisés en boulangerie-pâtisserie et de leurs interactions

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

2.03 Respecter les horaires de travail et les directives relatives aux délais.

aptitude à être ponctuel et à pouvoir respecter les délais accordés pour l'exécution des tâches

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

2.04 Respecter les normes de qualité et de production.

aptitude à respecter les normes de qualité et de production

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

2.05 Acquérir et faire preuve d'habileté manuelle.

aptitude à utiliser efficacement les outils et le matériel afin de respecter les normes de productivité

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
2.06	Respecter l'éthique professionnelle.	aptitude à démontrer de l'honnêteté et à être fier de sa profession	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

2.07	Faire preuve d'habi letés artistiques.	aptitude à concevoir des décorations de gâteaux, à élaborer de nouveaux desserts, à disposer les produits de manière attrayante et à monter des pièces d'exposition	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

BLOC C CONNAISSANCES EN INFORMATIQUE, EN TENUE DE LIVRES ET EN TERMINOLOGIE INFORMATIQUE

Tâche 3 Utiliser des ordinateurs et maîtriser la terminologie informatique.

Tendance : Les ordinateurs sont de plus en plus présents dans le secteur de la boulangerie-pâtisserie; il importe donc de savoir les utiliser et de connaître la terminologie informatique.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
3.01	Créer de nouveaux produits et formuler de nouvelles recettes.	connaissance des produits et aptitude à se servir de son imagination afin de pouvoir créer de nouveaux	

Sous-tâches		Connaissances à acquérir	Outils et matériel

produits et formuler de nouvelles recettes

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	non	NR	oui	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

3.02 Renouveler ses connaissances.

aptitude à lire les publications professionnelles et à participer aux activités des associations professionnelles ou à visiter des foires commerciales

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

3.03 Effectuer des calculs.

aptitude à formuler des recettes, à établir des prix, à faire des essais de rendement, à effectuer des opérations élémentaires de tenue de livres et à calculer les coûts en main-d'oeuvre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

3.04 Adapter les nouvelles recettes à la production manuelle ou automatisée.

aptitude à réduire les quantités des nouvelles recettes et à opter pour la production manuelle ou automatisée selon les délais de production

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

BLOC D CONNAISSANCE DES OUTILS ET DU MATÉRIEL NON MÉCANISÉ ET DE LEUR FONCTIONNEMENT

Tâche 4 Utiliser les outils et faire fonctionner le matériel non mécanisé.

Tendance : Dans les boulangeries-pâtisseries plus importantes, la plupart des opérations se font à l'aide d'outils mécaniques ou informatisés; cependant, les établissements de moindre envergure utilisent encore bon nombre d'outils manuels.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
4.01	Choisir, utiliser et entretenir les outils de mesure.	aptitude à distinguer les balances et outils de mesure des liquides, à les entretenir et à savoir vérifier leur précision	balance, peson à ressort, balance poids-prix, balance à mesurer les portions, mesures liquides

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.02	Choisir, faire fonctionner et entretenir les diviseuses.	aptitude à distinguer les fonctions des différentes diviseuses manuelles et mécaniques et à les faire fonctionner	diviseuses à brioches, diviseuses à pâte, diviseuses à gâteau, diviseuses à tarte, diviseuses à pain

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.03	Choisir, utiliser et entretenir les friteuses.	connaissance du rôle d'une friteuse et des produits qui y sont cuits ainsi que de la façon d'en manipuler	friteuse, paniers à friteuse, outil à déposer, outils à retourner

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
		les accessoires en toute sécurité	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.04	Faire fonctionner et entretenir les trancheuses et ensacheuses.	aptitude à faire fonctionner différentes trancheuses et comprendre le fonctionnement des ensacheuses connaissance du rôle des trancheuses et ensacheuses et de leur utilisation en rapport avec la fraîcheur, la durée de conservation et la propreté du produit	trancheuses et ensacheuses semi-automatiques et automatiques, machine d'emballage, étiqueteuse

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

4.05	Choisir, utiliser et entretenir les outils manuels.	aptitude à choisir les outils manuels adaptés à la tâche à accomplir, à les affûter et à régler les outils servant à diviser, découper et rouler et à savoir employer les outils de dénoyautage et d'épluchage	découpeuses, couteaux, palettes souples, rouleaux à pâtisserie, poches à dresser, bassines, raclettes, instruments de façonnage, tours

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

4.06	Choisir, utiliser et entretenir les petits articles.	aptitude à choisir les petits articles, notamment les moules et savoir les	moules à tartelettes, moules à desserts, moules à tartes

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel

utiliser de façon appropriée

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

4.07 Faire fonctionner et entretenir les cuisinières et choisir les équipements connexes.

aptitude à faire fonctionner les cuisinières, marmites à vapeur, brûleurs à gaz et à choisir les casseroles et le matériel en fonction du produit à travailler, par exemple, utiliser le cuivre pour la cuisson du sucre et les métaux non oxydants pour le lait ou les substances acides

bassine plate, marmite à vapeur, brûleur à gaz ou brûleur à sucre au gaz

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC E CONNAISSANCE DU MATÉRIEL MÉCANIQUE ET INFORMATISÉ ET DE SON FONCTIONNEMENT

Tâche 5 Faire fonctionner le matériel mécanique et informatisé.

Tendance : Le matériel de base employé en boulangerie-pâtisserie n'a pas changé; il est simplement devenu plus facile à utiliser et à manipuler. Cependant, la mécanisation et l'informatisation des grandes usines progressent à un rythme rapide et régulier.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
5.01	Faire fonctionner et entretenir les pétrisseurs-mélangeurs et leurs accessoires.	connaissance des fonctions, des caractéristiques et des règles d'utilisation sécuritaire des pétrisseurs-mélangeurs et de leurs accessoires aptitude à monter et à démonter les pétrisseurs-mélangeurs et leurs accessoires afin de les nettoyer et de les faire fonctionner	pétrisseurs à pain, mélangeurs d'appareil à gâteau, crochet à pâte, palettes, fouets, râpes, broyeurs, tamis

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

5.02	Choisir, faire fonctionner et entretenir le matériel de fermentation.	aptitude à charger et à vider les étuves et le matériel de fermentation, à régler la température et à comprendre le rôle du matériel en rapport avec le produit	étuve de fermentation, armoires de fermentation contrôlée, chambre de fermentation, récipients de fermentation

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

5.03	Choisir, faire fonctionner et entretenir les laminoirs et leurs accessoires.	aptitude à faire fonctionner les laminoirs, à comprendre leur rôle et à utiliser les accessoires pour faciliter la production	laminoir, découpeuses

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
5.04	Choisir, faire fonctionner et entretenir les façonneuses et leurs accessoires.	connaissance de l'utilisation des façonneuses et de leurs accessoires en fonction du produit désiré ou du cycle de la production	façonneuses, accessoires à parer

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

5.05	Choisir, utiliser et entretenir les bouleuses.	connaissance du fonctionnement des bouleuses manuelles, semi-automatiques et automatiques et de leur utilisation dans le cadre du processus de production	bouleuses

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

5.06	Choisir, faire fonctionner et entretenir les déposeuses.	aptitude à monter et à faire fonctionner les déposeuses en fonction des exigences de la production et savoir utiliser les outils de dressage manuels	déposeuses à biscuits, à moufflet, à crêpes, poches à dresser, spatule, palette souple

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

5.07	Choisir, faire fonctionner et entretenir les tempéreuses et les conches.	connaissance de la régulation de la température en fonction du produit travaillé et des délais de production	conche, bain-marie, tempéreuse

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
5.08	Utiliser et entretenir le matériel d'entreposage.	connaissance de la marche à suivre pour l'entreposage, la température et la durée d'entreposage en fonction du produit, de la cadence de production et des normes d'hygiène	congélateur, congélateur à air forcé, réfrigérateur, entreposage au frais, entreposage à sec, étagères d'entreposage

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

5.09	Faire fonctionner et entretenir le matériel de production de desserts glacés.	connaissance du fonctionnement des appareils servant à la production des desserts glacés, des procédés de refroidissement et de leur rôle	sorbetières, distributeurs de crème glacée molle, yaourtières

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

5.10	Faire fonctionner et entretenir le matériel de moulage.	connaissance des produits qui doivent être moulus, en tenant compte de leur fraîcheur et disponibilité et de la machine à employer selon le cas	moulin à graines de pavot, moulins à pâte d'amandes, moulins à café

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

5.11	Faire fonctionner et entretenir les aérobatteurs.	connaissance du processus de foisonnement et du fonctionnement du matériel en fonction de la cadence de production	aérobatteur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	non	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
5.12	Choisir et entretenir les appareils de cuisson et le matériel connexe.	aptitude à faire fonctionner les cuisinières, les marmites à vapeur, les brûleurs à gaz et à choisir les casseroles et le matériel de cuisson en fonction du produit à travailler, par exemple, utiliser le cuivre pour la cuisson du sucre et les métaux non oxydants pour le lait ou les substances acides	bassine plate, marmite à vapeur, brûleur à gaz ou brûleur à sucre au gaz

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

5.13	Entretenir et faire fonctionner les dégazeuses et les pompes à gaz.	aptitude à determiner quand utiliser les dégazeuses et pompes à gaz

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	non	NR	non	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

BLOC F TECHNIQUES DE PRODUCTION

Tâche 6 Démontrer un sens de l'esthétique et maîtriser diverses techniques.

Tendance : La plupart de ces habiletés sont spécialisées ou font appel à la créativité. On utilise de plus en plus de machines pour les remplacer. Les petits établissements et les hôtels continuent d'en faire une qualification préalable.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.01	Mélanger, pétrir et manipuler la pâte.	aptitude à charger et à décharger les machines, à peser, à bouler et à travailler la pâte selon les exigences de la production connaissance des effets d'une exposition plus ou moins prolongée de la pâte à l'air et des propriétés des ingrédients et de leurs interactions	pétrisseur-mélangeur, balance de table, raclette, mesures liquides

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.02	Maîtriser les techniques du rouleau à pâtisserie et du façonnage.	aptitude à manipuler le rouleau à pâtisserie afin de réaliser une abaisse uniforme et à savoir où et comment pratiquer le façonnage pour réaliser certains produits comme les petits pains ovales	rouleau à pâtisserie, table de travail

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.03	Maîtriser les techniques du façonnage.	aptitude à travailler toutes les catégories de pâte et à les façonner manuellement	table de travail ou tour

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.04	Maîtriser les techniques de fermentation.	connaissance du processus de fermentation, de son effet sur la saveur des produits, de la régulation de la température de fermentation, du fonctionnement du matériel connexe et des résultats recherchés	étuve de fermentation, armoires et récipients de fermentation, tables de travail, pétrisseurs-mélangeurs

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.05	Contrôler la cuisson.	connaissance des différents modes de cuisson et des facteurs influençant les temps de cuisson aptitude à utiliser et à régler les fours et à vérifier la couleur du produit	fours, aiguilles, pelle à enfourner

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.06	Maîtriser les techniques de finition.	connaissance des diverses techniques de finition et de leur utilisation en fonction des produits et additifs connaissance des différents produits de finition, leur composition, leurs propriétés, leur réaction à la chaleur et au froid et leur durée d'entreposage	brosses, casseroles, poêlons, claies

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.07	Maîtriser les techniques de coupe et de mélange.	connaissance des résultats prévisibles et aptitude à maîtriser ces techniques	mélangeur, bol à mélanger, spatule en caoutchouc

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.08	Choisir et maîtriser les techniques de laminage.	connaissance de l'utilité du laminage et de son effet sur le produit aptitude à manipuler avec habileté le rouleau à pâtisserie	rouleau à pâtisserie, pinceau, table de travail

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.09	Mesurer et déposer les appareils.	aptitude à choisir les méthodes et les outils de mesure selon la consistance de l'appareil et à les dresser à la main	machine à façonner, poche à dresser, raclette, palette souple, louche, pichet

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.10	Maîtriser les techniques de tressage.	aptitude à manipuler la pâte et à savoir quand utiliser les techniques de tressage, convenant surtout aux pâtes levées	table de travail

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.11	Maîtriser les techniques de la dorure.	connaissance de la dorure appropriée au produit	pinceau

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.12	Dresser à la poche.	aptitude à choisir l'outil approprié et à utiliser la poche à dresser de manière à obtenir des résultats uniformes aptitude à décorer avec goût et à utiliser les différentes techniques de décoration à la poche à dresser	poche à dresser, cornet, douilles variées;

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.13	Maîtriser les techniques de glaçage et de trempage.	aptitude à reconnaître et manipuler les produits de glaçage et à pouvoir manier les différents outils utilisés pour cette opération connaissance de la température d'utilisation des produits de glaçage et de trempage et aptitude à les conserver à la bonne consistance	conches, bain de tempérage, égouttoirs, louche, brosses, broches et bagues à tremper

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.14	Maîtriser les techniques du piquage et du ciselage.	aptitude à manier des lames de coupe très affûtées avec rapidité et précision, de même que des fourchettes et des rouleaux pique-vite connaissance de l'utilité du ciselage et du piquage	lames de coupe, fourchettes, rouleaux pique-vite

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.15	Rayer, tartiner et masquer.	aptitude à manier les palettes souples et les peignes à rayer et à garnir uniformément les desserts de crème et de glaçage	palette souple, peigne à rayer, poche à dresser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

6.16	Trancher et découper.	aptitude à manier divers couteaux et à appliquer les techniques avec précision et régularité	trancheuse, façonneuse

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

6.17	Hacher, broyer et râper.	aptitude à choisir les outils, le matériel ou le produit appropriés et à utiliser la technique adéquate	broyeurs mécaniques, couteaux, planches à découper, raclettes, marbre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.18	Brasser, fouetter et utiliser les cuillères et les louches.	aptitude à choisir la technique, l'outillage et l'équipement pertinents	cuillères assorties, louche, fouets, crochet, mélangeur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.19	Souffler, tirer et filer le sucre.	connaissance du point d'ébullition du sucre et aptitude à choisir les outils appropriés et à travailler avec grande dextérité et art	brûleurs, bec de gaz, marbre, ciseaux, casseroles à fouetter, pinceau, poire à sucre, thermomètre à sucre

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

6.20	Maîtriser les techniques de modelage.	aptitude à travailler avec un sens de l'esthétique et grande habileté	outils de modelage

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

6.21	Maîtriser les techniques de vaporisation au pinceau.	aptitude à choisir les produits et le matériel appropriés et à les utiliser avec précision	pinceau vaporisateur à moteur, pinceau vaporisateur manuel

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.22	Maîtriser les techniques de remplissage.	aptitude à choisir la technique, les outils et le matériel appropriés au produit	poche à dresser, machine à fourrer les beignets, pompe à fourrer, spatule

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.23	Maîtriser les techniques d'imbibition.	aptitude à choisir la technique, l'outillage, l'équipement ainsi que les sirops et arômes appropriés au produit	égouttoirs, brosse ou pinceau, louche, bacs de trempage

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.24	Concevoir des décorations originales.	aptitude à connaître les produits, à être créatif et à savoir dessiner	poche à dresser, jeu de douilles, cornet

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

6.25	Maîtriser les techniques de masquage.	aptitude à maîtriser le rouleau et à travailler rapidement et avec précision	rouleau à pâtisserie, couteau

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.26	Maîtriser les techniques d'enrobage.	aptitude à maîtriser les techniques d'enrobage sur différents produits	palettes souples, rouleau à pâtisserie

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

6.27	Maîtriser les techniques de ciselage et de sculpture.	aptitude à dessiner et à travailler des pièces d'exposition et des décorations avec habileté	outils à ciseler

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

6.28	Maîtriser les techniques de cuisson à la vapeur.	connaissance des effets de la cuisson à la vapeur sur divers produits, quand utiliser ce mode de cuisson et comment le contrôler connaissance de la nécessité d'utiliser et de lire le manomètre	fours, marmites à vapeur, étuves de fermentation

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.29	Râper, broyer et zester.	aptitude à reconnaître les produits, les outils et le matériel et savoir quand utiliser ces techniques pour réaliser une recette ou un produit	broyeurs, couteau-zesteur, râpe

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.30	Flamber.	connaissance des deux techniques pour flamber un met : mettre l'alcool à feu en approchant une flamme du produit; colorer le sucre ou un mélange contenant du sucre	poêlons, brûleurs à gaz, salamandre

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

6.31	Maîtriser les techniques de tempérage.	connaissance de l'utilité et des effets du tempérage aptitude à choisir et utiliser les outils et le matériel appropriés	tempéreuse, bain-marie, marbre, palette souple, raclette

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	non	non	oui	oui	NV	NV

6.32	Façonner et déposer les beignets.	aptitude à choisir les outils et le matériel et à utiliser la friteuse et le matériel de fabrication de beignets connaissance du processus de fabrication de ces produits et de leur manipulation	déposeuse à beignets, découpeuses, matériel semi-automatique et automatique

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.33	Casser et clarifier les oeufs.	aptitude à effectuer cette opération avec habileté et rapidité	cul de poule

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.34	Maîtriser les techniques pour farcir.	aptitude à manipuler les outils manuels ou automatiques pour farcir	poche à dresser, machines à farcir

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.35	Maîtriser les techniques de coloration et d'arômatisation.	connaissance des arômes et colorants et de leur utilisation judicieuse aptitude à utiliser ces produits en respectant la législation pertinente et à distinguer et nuancer les couleurs	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.36	Utiliser la technique du cornet en papier.	aptitude à fabriquer un cornet en papier pour décorer et faire des inscriptions	papier sulférisé

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.37	Maîtriser les techniques d'écriture et de décoration à la poche à dresser et au cornet.	aptitude à travailler avec habileté et sens esthétique	cornet, poche à dresser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

6.38	Utiliser la corne.	aptitude à utiliser adéquatement la corne	raclette, raclette de table de travail

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.39	Dénoyauter, vider et peler.	aptitude à choisir les outils et le matériel et à l'utiliser avec rapidité et habileté connaissance des produits concernés	éplucheurs, vide-fruits, dénoyauteur, machine à peler

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

6.40	Nettoyer et beurrer les moules.	aptitude à choisir les outils et le matériel appropriés pour graisser les moules au besoin	pinceau, raclette, pulvérisateur, produits de nettoyage

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.41	Maîtriser les techniques de démoulage.	aptitude à manipuler des produits chauds avec rapidité et habileté	pelle à enfourner, gants isolants, claies

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.42	Maîtriser les techniques de farinage et de brossage.	aptitude à étendre une couche uniforme de farine sur la table de travail et savoir quand la brosser aptitude à fariner les moules, les plaques et les pâtes	brosse de table de travail, tamis, moules

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.43	Maîtriser les techniques de découpage et de façonnage au pochoir.	aptitude à préparer des pochoirs, à maîtriser les techniques de façonnage et à manipuler le coupe-pâte à fil	pochoirs, coupe-pâte à fil, rouleau à pâtisserie

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

6.44	Maîtriser les techniques de dessin à la main.	connaissance des techniques de préparation des produits aptitude à utiliser les colorants alimentaires et les produits alimentaires avec art	pinceau

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	non	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.45	Maîtriser les techniques de façonnage et de mise en moule.	aptitude à façonner la pâte et les produits similaires, à utiliser le matériel et à fourrer des produits à la main ou avec une poche à dresser	matériel de façonnage, table de travail, moules, poche à dresser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.46	Tamiser les produits et les ingrédients.	aptitude à utiliser adéquatement un tamis	tamis

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.47	Maîtriser les techniques d'assemblage.	aptitude à assembler des gâteaux, des roulés à la gelée et d'autres variétés de gâteaux en utilisant les couteaux et les palettes souples avec rapidité et précision connaissance de l'arômatisation, de l'imbibition et de l'apparence générale	palette souple, tour

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.48	Maîtriser la technique de décoration de tours de gâteaux.	aptitude à maîtriser le rouleau à pâtisserie et à manipuler le produit délicatement	rouleau à pâtisserie

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	non	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
6.49	Pincer et grillager.	aptitude à choisir les outils pour pincer et à avoir le coup d'oeil pour en arriver à une présentation uniforme aptitude à abaisser et à modeler la pâte à la main pour préparer des grillages	pince à tarte

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

BLOC G PRÉPARATION ET FAÇONNAGE DE PÂTES ET D'APPAREILS

Tâche 7 Préparer et façonner des pâtes.

Tendance : Le boulanger-pâtissier à l'emploi d'une petite maison devra posséder de grandes connaissances et beaucoup d'habiletés. Par contre, les grandes entreprises et les usines seront peut-être équipées de matériel informatisé et de préparations prémélangées, lesquels sont de plus en plus en vogue dans l'industrie.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
7.01	Préparer des pains et des petits pains levés.	connaissance des caractéristiques des ingrédients, de leurs interactions, de la façon de les manipuler et de leur temps d'action pour l'accorder à la cadence de production aptitude à maîtriser les techniques de façonnage des produits pour effectuer le travail avec dextérité et	pétrisseur-mélangeur, balance, table de travail, découpeuse, matériel de façonnage, rouleau à pâtisserie, moules à bouler, étuve de fermentation, fours

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	rapidité, que ce soit à la main ou à la machine	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.02	Préparer de la pâte levée sucrée et des beignets.	connaissance des propriétés des ingrédients et de leurs interactions ainsi que du lien entre rythme de travail et cadence de production et fonctionnement du matériel aptitude à utiliser les friteuses, à connaître la durée de cuisson et à manier le rouleau à pâtisserie, les découpeuses et les roulettes à pâte pour travailler les garnitures et les glaçages	balance, pétrisseur-mélangeur, rouleau à pâtisserie, friteuse, étuve de fermentation, roulettes à pâte, découpeuses, brosses

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.03	Préparer des abaisses de pâte levée.	connaissance du rapport entre processus de laminage, effet de la levure sur la pâte, contrôle de la température et temps de repos aptitude à manier les rouleaux à pâtisserie, les roulettes à pâte et à maîtriser les techniques pour farcir	balance, pétrisseur-mélangeur, table de travail, rouleau à pâtisserie, découpeuse, poche à dresser, raclette, brosse de table

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
7.04	Préparer des abaisses de pâte ordinaire.	connaissance des différents types d'abaisses et de leur utilisation en relation avec le processus de production, les produits à réaliser, la consistance et la texture voulues des abaisses aptitude à manipuler avec habileté le rouleau à pâtisserie	balance, pétrisseur-mélangeur, rouleau à pâtisserie, découpeuse

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.05	Préparer des fonds de tarte et des pâtes sablées.	connaissance des ingrédients et de leur interaction lorsqu'ils sont mélangés et malaxés	balance, pétrisseur-mélangeur, mesures liquides

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.06	Préparer des biscuits croûtés, des biscuits mollets et des biscuits dressés à la poche.	connaissance de l'interaction des produits et de leurs réactions sur le produit fini lorsqu'ils sont mélangés et malaxés aptitude à comprendre et à saisir intuitivement la formulation des recettes aptitude à manier le rouleau à pâtisserie et les découpeuses aptitude à monter les façonneuses et à connaître les règles d'entretien et de sécurité	balance, pétrisseur-mélangeur, table de travail, rouleau à pâtisserie, façonneuse, poche à dresser

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
		aptitude à dresser les biscuits à la main et à mesurer les portions au coup d'oeil	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.07	Préparer des produits croustillants, notamment des craquelins.	connaissance des mélanges et de leurs ingrédients, du processus de production, des températures de travail ainsi que des durées de cuisson	façonneuses, découpeuses, fours

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	non	oui	NV	NV

7.08	Préparer de la pâte à choux.	connaissance de l'interaction des ingrédients, de l'effet du brassage, des principes du pochage et de la cuisson au four de la pâte ainsi que de l'incorporation des oeufs	cuillère de bois, cuisinière

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

7.09	Préparer des macarons.	connaissance de l'interaction des ingrédients et du mode de cuisson d'un appareil qui brûle facilement	casserole, cuillère de bois, cuisinière, poche à dresser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
7.10	Préparer des pâtes à strudel et phyllo sans levure et non laminées.	connaissance des ingrédients, de leur interaction et de la durée du malaxage aptitude à étirer et à passer la pâte au rouleau de manière à obtenir des abaisses très minces	balance, pétrisseur-mélangeur, rouleau à pâtisserie, table de travail

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

7.11	Préparer du streusel.	connaissance des ingrédients et des techniques pour travailler l'appareil afin de lui donner la consistance désirée	balance, pétrisseur-mélangeur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.12	Préparer des pâtes au levain.	connaissance de l'interaction des ingrédients, des durées de fermentation et de l'effet de ces facteurs sur la consistance et la saveur du produit	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.13	Préparer des bagels, des bretzels et d'autres produits ethniques.	connaissance des ingrédients, du processus de production pour la préparation de pâtes pochées, du trempage à	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	l'acide et des autres techniques de production de produits de boulangerie-pâtisserie ethnique aptitude à choisir les recettes en fonction des produits disponibles et à maîtriser différentes habiletés	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

7.14	Passer au rouleau, façonner et pétrir la pâte pour préparer des brioches, des stollen et d'autres produits levés à haute teneur en gras.	connaissance de l'interaction des ingrédients et du rapport entre le temps de production, le temps de repos et les températures aptitude à exécuter ces techniques avec rapidité et précision	balance, pétrisseur-mélangeur, étuve de fermentation, moules, rouleau à pâtisserie, façonneuses

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

7.15	Préparer des pains éclair et des petits beurre.	connaissance des produits, de l'interaction des ingrédients et de l'action des levures chimiques sur l'appareil et les produits aptitude à dresser la pâte à la poche, la passer au rouleau et la découper ainsi que prélever des portions de pâte à la poche ou en la façonnant	balance, pétrisseur-mélangeur, rouleau à pâtisserie, découpeuses

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 8 Préparer et façonner des appareils.

Tendance : Habiletés requises par la majorité des hôtels, des petits établissements et des boulangeries-pâtisseries ethniques.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
8.01	Préparer des appareils à gâteau à base de matière grasse.	connaissance des principes des appareils à forte proportion en gras, des techniques d'aération, de la manière de mélanger les divers ingrédients ainsi que des durées de cuisson	balance, pétrisseur-mélangeur, moules

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

8.02	Préparer des appareils à gâteau à base d'oeufs clarifiés.	connaissance des propriétés des oeufs et de l'utilité de les clarifier et de leur insuffler de l'air aptitude à couper l'appareil et à le travailler rapidement et à planifier les étapes préparatoires	balance, pétrisseur-mélangeur, moules et palettes souples à tartiner, spatules, raclettes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

8.03	Préparer des appareils à gâteau à base d'oeufs entiers.	connaissance des propriétés des oeufs et du processus d'aération aptitude à couper l'appareil et à le travailler rapidement afin	balance, pétrisseur-mélangeur, moules, palette souple à garnir, spatule, raclettes

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	de tenir compte du facteur temps	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

8.04	Préparer des meringues glacées et cuites.	connaissance du processus d'ébullition du sucre et d'aération des blancs d'oeufs de même que des processus de séchage et de cuisson aptitude à maîtriser les techniques de dressage à la poche et de garnissage	casserole, cuisinière, balance, pétrisseur-mélangeur, poche à dresser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

8.05	Préparer des beignets, des crêpes, des gaufrettes et des gaufres.	connaissance des propriétés des ingrédients et des techniques de mélange et d'aération aptitude à mesurer des portions à l'aide d'une louche et à utiliser une poêle ou un gaufrier aptitude à tremper les produits dans la friteuse et à maîtriser les techniques pour garnir, rouler et retourner les crêpes	gaufrier, poêle à crêpe, cuisinière, louche, pétrisseur-mélangeur, fouet, bol

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	non	NV	NV

BLOC H PRÉPARATION DE CRÈMES, DE GARNITURES, DE GLACES, DE NAPPAGES, DE DESSERTS, DE CONFISERIES ET DE CRÈMES GLACÉES

Tâche 9 Préparer des crèmes, des garnitures, des glaces et des nappages.

Tendance : Habiletés exigées par la plupart des petits établissements et des boulangeries-pâtisseries ethniques.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
9.01	Préparer des glaces froides et cuites.	aptitude à faire cuire le sucre et à savoir comment cette substance réagit lorsqu'on l'incorpore à un corps gras ou à des blancs d'oeufs	batteur-mélangeur, balance, raclette

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

9.02	Préparer des crèmes et des flans.	connaissance des propriétés des amidons et de leur réaction lorsqu'ils sont incorporés à des liquides froids ou chauds aptitude à brasser des liquides chauds et à comprendre le processus d'aération	cuisinière, batteur-mélangeur, balance, raclette

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

9.03	Préparer des crèmes au beurre.	connaissance des degrés de cuisson du sucre, du processus d'aération des	balance, cuisinière.

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	oeufs, des corps gras ou du beurre et des techniques de mélange des corps gras et des crèmes	batteur-mélangeur, casseroles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
9.04 Préparer des garnitures à tartes froides et chaudes.	connaissance des propriétés de divers fruits, de leur consistance et de leur taux d'acidité ainsi que des réactions qui se produisent lorsqu'un amidon est incorporé à un liquide aptitude à peler, canneler, vider, dénoyauter et zester les fruits pour leur préparation	casserole, cuisinière, balance, cuillère, dénoyauteuse, couteau-éplucheur, couteau-zesteur, vide-fruits, marmite à vapeur

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
9.05 Préparer du pastillage pour les décorations.	aptitude à combiner les ingrédients et à savoir utiliser la gélatine ou autres aptitude à modeler et à travailler le pastillage rapidement et avec habileté	casserole, cuisinière, batteur-mélangeur, tamis, rouleau à pâtisserie, outils à modeler

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
9.06 Préparer de la glace royale pour les décorations.	connaissance du processus d'aération des blancs d'oeufs et du sucre glace,	

Sous-tâches		Connaissances à acquérir		Outils et matériel
		de leur teneur en acidité et de l'effet de l'acidité sur le produit		

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

9.07	Préparer des gâteaux au fromage pris à froid et cuits.	connaissance des ingrédients, de leurs propriétés et de leur réaction à la chaleur, à l'amidon et à la gélatine connaissance des températures de cuisson ou de refroidissement du produit et de sa durée de conservation aptitude à effectuer des décorations à l'aide de fruits frais ou avec la poche à dresser	balance, batteur-mélangeur, fouet, cercles, moules démontables, spatule, fours, réfrigérateurs, poche à dresser, douilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

9.08	Préparer des petits fours.	aptitude à assembler des petits gâteaux, à façonner la pâte d'amandes, à tracer et à découper de petites formes décoratives aptitude à travailler le fondant et à maîtriser la technique du glaçage	rouleau à pâtisserie, égouttoi[illegible] louche, broche à [illegible]emper, palette souple, découpoir, bain-marie

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
9.09	Préparer des gâteaux et des pièces montées pour toutes occasions.	aptitude à préparer la glace royale, à masquer et à voiler des gâteaux aptitude à travailler avec habileté et art aptitude à travailler avec des douilles de fantaisie, à manier le cornet et à modeler des roses, des feuilles et d'autre formes décoratives aptitude à agencer les couleurs et à réaliser une décoration sur demande	rouleau à pâtisserie, tour, poche à dresser, ensemble de douilles de fantaisie, cornet

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 10 Préparer des desserts, des confiseries et des crèmes glacées.

Tendance : Techniques requises par les boutiques de spécialités, les restaurants et les hôtels.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
10.01	Préparer du sucre tiré, soufflé, façonné et filé.	connaissance des processus de cuisson du sucre et de la réaction de cet ingrédient aux acides connaissance des températures auxquelles le sucre se manie et de la méthode pour l'y maintenir ainsi que des outils et du matériel requis pour ces travaux aptitude à avoir un bon tour de main, à travailler rapidement et à posséder un	casserole, thermomètre à sucre, marbre, bec de gaz, poire à sucre, fouet, brosse, ciseaux

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	bon sens des couleurs et des proportions	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

10.02	Préparer des caramels et du fudge.	connaissance des ingrédients et des processus de cuisson du sucre		balance, bassine en cuivre, bec de gaz ou brûleur à gaz, four, marbre, thermomètre à sucre, cuillère de bois, spatule

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

10.03	Préparer des sirops et des sauces à base de sirops.	connaissance des processus de cuisson et de caramélisation du sucre et de sa combinaison avec d'autres produits aptitude à vérifier la saveur des sauces et à les aromatiser	casserole, thermomètre à sucre, fouet, cuillère de bois

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

10.04	Préparer des coulis, crèmes et sauces.	aptitude à préparer et à peler les fruits à mettre en compote, à cuire les sirops et à incorporer l'amidon	casseroles, tamis, mélangeurs

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
10.05	Préparer des bavaroises et des mousses.	connaissance des produits et de la température pour travailler la gélatine et la crème fouettée aptitude à couper une crème dans un appareil liquide, à dresser à la poche, à mouler et à démouler	casseroles, batteur-mélangeur, balance, fouets, spatule, poche à dresser, moules

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

10.06	Préparer des garnitures salées.	aptitude à travailler la viande pour préparer les garnitures, à l'épicer et à l'assaisonner aptitude à manier la poche à dresser avec rapidité et précision et à utiliser les hachoirs	hachoir à viande, couteau de cuisinier, bol à mélanger, poche à dresser, douilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

10.07	Préparer des produits au chocolat trempés, fourrés et moulés.	connaissance de tous les ingrédients, de leurs propriétés et de leurs interactions aptitude à tempérer le chocolat, à préparer et façonner la pâte d'amande et les autres garnitures aptitude à réaliser des décorations au cornet et à utiliser les outils de trempage	bain-marie, broches à tremper, moules, cornets

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
10.08	Préparer des desserts glacés.	connaissance des différents sirops de sucre et de leur réaction à la congélation aptitude à effectuer des décorations et à disposer les produits	balance, batteur-mélangeur, distributeur de crème glacée molle et sorbetière, fouets, bols, casseroles, cuisinière, tamis, poche à dresser, douilles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	non	oui	NV	NV

10.09	Préparer des desserts à base de gélatine.	connaissance des sortes de gélatine et de leur emploi aptitude à réaliser des décorations à la poche à dresser et à utiliser d'autres outils de décoration aptitude à manipuler les fruits et à savoir les faire cuire en compote	balance, casserole, cuisinière, batteur-mélangeur, bol, fouets, tamis

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	non	oui	oui	NV	NV

10.10	Préparer des coupes glacées et des granités.	aptitude à faire bouillir le sucre et à connaître sa réaction à la congélation aptitude à réaliser des décorations et à râper la glace	casseroles, cuisinière, couteaux-éplucheurs, congélateurs, moules, raclette, poche à dresser

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	non	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
10.11	Préparer des sabayons chauds, froids et congelés.	aptitude à faire monter un appareil à base de vin chaud et d'oeufs, à incorporer la gélatine, à fouetter la crème fraîche et à couper connaissance des points de congélation, de la température de garnissage à la crème, de la température à laquelle servir le produit et de sa durée de conservation	bain-marie, cuisinière, fouet, batteur-mélangeur, poche à dresser, louche, raclette

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	non	non	non	oui	NV	NV

10.12	Préparer des soufflés froids et cuits.	connaissance des propriétés des amidons et des liquides chauds et du point de fermeté pour monter les blancs d'oeufs selon l'appareil désiré et le moment de sa préparation	balance, cuisinière, casserole, cuillère de bois, fouet, moules, fours, brosse, spatule, raclette

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	non	non	non	oui	NV	NV

10.13	Préparer des desserts spéciaux et des spécialités ethniques.	connaissance des ingrédients, de leurs propriétés et de leurs interactions aptitude à lire les recettes et les descriptions et à utiliser avec imagination la plupart des habiletés du boulanger-pâtissier	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

BLOC I MÉTHODES DE GESTION

Tâche 11 S'occuper de la gestion de boulangeries-pâtisseries importantes et d'usines.

Tendance : Le boulanger-pâtissier travaillant pour une grande maison devra peut-être parfaire ses connaissances en gestion du personnel et en comptabilité.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.01	Contrôler des stocks.	connaissance des techniques de contrôle des stocks, des durées d'entreposage, des durées de conservation des produits et aptitude à évaluer la consommation connaissance des principes de rotation des stocks, des techniques de contrôle des insectes et des animaux nuisibles, de la température et du milieu ambiant	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.02	Préparer les horaires de travail quotidiens.	connaissance du rendement des employés et de l'équipement ainsi que du fonctionnement de l'entreprise dans son ensemble aptitude à être sensible aux besoins du personnel et à établir de bonnes relations humaines	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.03	Préparer les calendriers de production.	connaissance du fonctionnement de l'entreprise, des coûts de la main-d'oeuvre et des capacités de cette dernière aptitude à faire le lien entre les produits et les capacités de l'équipement, le déroulement des opérations et les goulots d'étranglement potentiels aptitude à intégrer les horaires de travail dans les calendriers de production aptitude à animer de courtes réunions	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	non	oui	NV	NV

11.04	Employer les techniques d'analyse des coûts et des prix de revient.	connaissance des coûts de production, du prix des produits et des frais généraux aptitude à faire des essais de rendement afin d'établir le prix des produits connaissance des conditions d'altération des produits et de leur durée de conservation	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.05	Entretenir un bon esprit d'équipe.	connaissance des pressions qu'exercent la cadence, les	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	calendriers de production et les charges de travail sur le personnel	
	aptitude à conseiller les employés et à être sensible à leurs problèmes domestiques et personnels	
	aptitude à motiver le personnel en veillant à leur assurer la formation voulue et en accordant les promotions méritées	
	aptitude à accorder des récompenses et à instaurer un régime de confiance	
	aptitude à établir de bonnes relations humaines et à communiquer efficacement	
	aptitude à répartir les charges de travail équitablement	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.06	Entretenir de bonnes relations avec la clientèle.	connaissance des produits offerts et aptitude à en concevoir de nouveaux et à conseiller les clients	
		connaissance du fonctionnement de l'entreprise et de ses capacités	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.07	Maîtriser les techniques de prise de décisions.	aptitude à communiquer avec les employés et à leur donner des instructions en utilisant le vocabulaire technique aptitude à justifier la rentabilité de ses décisions	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.08	Savoir négocier.	connaissance du coût des produits et du processus de production aptitude à communiquer de manière constructive avec les employés et à viser des buts réalisables aptitude à énoncer des objectifs concis et bien définis	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.09	Fixer et atteindre des objectifs à l'échelle de l'entreprise.	connaissance du secteur, des modes d'opération et de production des autres entreprises connaissance du marché et aptitude à en interpréter les tendances aptitude à agencer le matériel rationnellement, à régler la cadence de	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel

travail et à mesurer l'importance des innovations industrielles

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.10 Concevoir et offrir des programmes de formation.

aptitude à travailler professionnellement, connaissance de toutes les techniques du métier et aptitude à les décomposer en opérations de base

connaissance des buts et des objectifs de l'entreprise

aptitude à communiquer efficacement

connaissance du matériel documentaire et aptitude à pouvoir en préparer

aptitude à prévoir et à offrir des séminaires et à contrôler l'efficacité des programmes de formation

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	non	NR	non	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.11 Proposer des programmes de primes d'encouragement et en faire valoir l'utilité.

aptitude à évaluer le rendement du personnel et à mener des rencontres d'évaluation

connaissance de tous les volets de la production et

Sous-tâches		Connaissances à acquérir		Outils et matériel
		des qualités requises pour donner un bon rendement		
		aptitude à faire valoir la rentabilité financière des programmes de primes d'encouragement		

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.12	Mettre en pratique les techniques de mise en marché.	connaissance de l'entreprise et de sa clientèle ainsi que des diverses spécialités, notamment les saisonnières		
		aptitude à disposer et à agencer les produits		
		aptitude à concevoir des emballages alliant le pratique et le publicitaire		
		connaissance des coûts de production et de main-d'oeuvre		

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.13	Établir des prévisions budgétaires.	connaissance des facteurs influant sur les coûts de production, de vente, de livraison, d'emballage et d'altération des produits et des coûts de main-d'oeuvre, de dépréciation du matériel, de réparations et d'autres facteurs reliés à la		

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	comptabilité, le secrétariat, les assurances-santé, l'éclairage et l'alimentation électrique	
	aptitude à calculer les ventes réalisées et à faire des prévisions fondées sur les résultats passés, les nouveaux programmes et projets de mise en marché, l'automatisation du secteur et la situation globale du marché	
	aptitude à évaluer les coûts de réparation et d'entretien du matériel et prévoir l'augmentation de ces coûts	
	aptitude à tenir compte des augmentations salariales et des facteurs inflationnistes généraux	
	aptitude à présenter toutes les données sur un tableau de ventilation de manière à faciliter la compréhension du budget	

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	non	oui	oui	non	oui	NV	NV

11.14	Aménager le lieu de travail pour favoriser la production.	connaissance de tous les volets de la production, des produits, du matériel et des outils	
		aptitude à identifier les causes des ralentissements	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	de la production ou les besoins d'espace	
	aptitude à tenir compte des critères d'hygiène, de la qualité des produits et de la sécurité des employés lors de l'aménagement du lieu de travail	
	connaissance des interactions entre les ingrédients afin d'éviter l'altération des produits	
	connaissance des dispositions du droit du travail en matière d'espace de travail minimal et des mesures de sécurité à prendre vis-à-vis l'équipement	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	non	oui	NV	NV

11.15	Préparer et mettre en oeuvre des calendriers d'entretien préventif.	aptitude à reconnaître les pièces défectueuses ou usées	
		connaissance des coûts reliés aux réparations et aux visites de réparation	
		connaissance de l'assemblage de l'équipement et comprendre les manuels fournis par les fabricants	
		aptitude à graisser l'équipement au besoin	
		connaissance des produits de nettoyage et des	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	nettoyeurs de tuyau d'écoulement ainsi que de l'effet des ingrédients utilisés en boulangerie-pâtisserie sur l'aire de travail et le matériel	
	connaissance des techniques de dératisation et de contrôle des insectes ainsi que des moyens de prévention	
	aptitude à avoir une vue d'ensemble des tâches à accomplir et à savoir les répartir également	
	connaissance des produits chimiques employés pour l'entretien préventif et le contrôle des insectes et des animaux nuisibles ainsi que des moyens pour manipuler et entreposer ces produits en toute sécurité	
	aptitude à effectuer des inspections et à formuler des recommandations	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.16	Évaluer la nécessité d'acheter du matériel neuf et effectuer ces achats.	connaissance de la durée, de la fréquence et du volume de la production ainsi que de la demande prévue pour un produit donné	
		connaissance des règles d'économie de la main-d'oeuvre, des quantités, de	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	la qualité désirée et de la production lorsque l'achat de nouveaux matériels est envisagé	
	aptitude à calculer les coûts de dépréciation et de réparation et à connaître le calendrier d'entretien du matériel	
	aptitude à évaluer les répercussions des exigences et des tendances du marché sur les opérations	
	connaissance de la consommation électrique du matériel	
	aptitude à négocier les conditions générales, le financement et les autres modalités lors de l'achat de matériel et à interpréter les manuels de réparation et les accords d'entretien et de garantie	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.17	Analyser et réagir aux exigences du marché.	connaissance de tous les aspects de l'industrie	
		aptitude à se tenir au fait en lisant des revues, en assistant à des foires commerciales et en effectuant des sondages auprès de la clientèle	
		connaissance des ingrédients, de leur coût et de leurs propriétés afin	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	de pouvoir créer de nouvelles recettes	
	connaissance de la législation, de la réglementation et des règles relatives aux achats	
	connaissance du contrôle des coûts et de la fixation des prix	
	connaissance des médias et des autres supports publicitaires	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.18	Élaborer et remplir les rapports de gestion.	connaissance de toutes les activités de l'entreprise	
		aptitude à faire des calculs et à établir des pourcentages	
		aptitude à rédiger des textes et à posséder une vue d'ensemble des activités, du matériel, du personnel, de la structure de l'entreprise ainsi que du marché, de la clientèle, des achats et de la vente	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.19	Choisir et utiliser le matériel de	connaissance des interactions chimiques entre les produits et les	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
conditionnement et d'emballage.	matériaux de conditionnement et d'emballage connaissance des horaires de production et de la durée de conservation des produits aptitude à posséder le coup d'oeil requis pour bien présenter les produits, sans négliger les coûts aptitude à reconnaître les produits et le matériel de conditionnement et d'emballage aptitude à évaluer l'efficacité du processus de conditionnement et d'emballage et à apporter les rectifications nécessaires	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.20 Formuler les politiques et les règlements de l'entreprise et veiller à leur respect.	connaissance des coûts d'exploitation, de la main-d'oeuvre requise, des problèmes de gestion du personnel, des calendriers de production, du matériel, des installations et des exigences du marché connaissance du droit du travail et des règles et des règlements en matière de sécurité et d'hygiène aptitude à organiser des réunions et à mettre en	

Sous-tâches				Connaissances à acquérir					Outils et matériel		
				oeuvre, contrôler et faire respecter des politiques et des règlements							
TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV
11.21 Formuler et mettre en oeuvre des programmes d'urgence.				connaissance des premiers soins et de la prévention des incendies connaissance du matériel de lutte contre les incendies, de l'emplacement des sorties d'urgence, des trajets à emprunter et des numéros de téléphone à composer en cas d'urgence aptitude à organiser des exercices de sauvetage, à former le personnel et à établir des calendriers d'entretien du matériel d'urgence							
TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV
11.22 Formuler et mettre en oeuvre des normes sanitaires.				connaissance des ingrédients et de leur durée de conservation ainsi que de la biologie appliquée à l'hygiène aptitude à interpréter les lois, règles et règlements en matière de normes sanitaires							

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	aptitude à établir des horaires d'hygiène personnelle et des calendriers d'entretien sanitaire du matériel, des installations, des salles communes, des toilettes, des aires ouvertes au public et des uniformes	
	aptitude à établir des calendriers d'enlèvement des ordures, de nettoyage et d'assainissement	
	connaissance des produits sanitaires, de leur utilisation, de leurs emplois et de leur entreposage	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

11.23	Contrôler les mouvements de caisse et tenir les livres.	aptitude à se servir des notions de base en mathématiques et en tenue de livres		calculatrice, caisse enregistreuse, système informatique et logiciel approprié
		aptitude à effectuer les dépôts bancaires, à inscrire les factures et les comptes payables aux livres		
		connaissance de notions de base en informatique et aptitude à utiliser les calculatrices et les caisses enregistreuses		

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	non	oui	NV	NV

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.24 Mettre sur pied et administrer un système de distribution.	connaissance de la zone d'activité de l'entreprise, de son ampleur et du volume des opérations connaissance des contraintes de contionnement, d'emballage et d'acheminement reliées aux produits connaissance des capacités des camions, camionnettes et autres véhicules de transport des marchandises et de leur dépréciation	

(PAS COMMUNE)

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	non	oui	oui	non	oui	NV	NV

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
11.25 Contrôler la valeur nutritionnelle des produits.	connaissance de la composition des ingrédients connaissance de l'effet de la cuisson sur la valeur nutritive des ingrédients aptitude à calculer la teneur en calories, en glucides, en vitamines et en fibres aptitude à communiquer en utilisant un vocabulaire technique	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	non	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Tâche 12 Diriger les opérations de petites entreprises, telles que les boulangeries-pâtisseries d'hôtel et de restaurant ainsi que les boulangeries-pâtisseries de petite taille.

Tendance : Dans ce contexte, le boulanger-pâtissier concentre habituellement ses énergies sur la production. Celui-ci peut être appelé à participer à la gestion selon l'organisation particulière de l'entreprise.

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
12.01	Passer et recevoir les commandes.	connaissance des appellations commerciales des produits et de leur qualité aptitude à effectuer un contrôle sommaire, à identifier les emballages défectueux, à inspecter l'aspect visuel et l'odeur du produit aptitude à pouvoir effectuer l'inventaire et à s'exprimer adéquatement au téléphone	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.02	Contrôler les stocks.	connaissance des méthodes d'inventaire, des calendriers et des durées d'entreposage des divers produits et aptitude à contrôler la consommation connaissance des méthodes de rotation des stocks, de contrôle des insectes et des animaux nuisibles et	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel

contrôle de la température et des conditions ambiantes

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.03 Préparer les horaires de travail quotidien.

connaissance des rapports existant entre le taux de rendement, le matériel utilisé et les habiletés des employés

connaissance des coûts de la main-d'oeuvre

connaissance de l'entreprise et de son fonctionnement

aptitude à être sensible aux besoins des employés et à établir de bonnes relations humaines

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.04 Entretenir un bon esprit d'équipe.

connaissance des pressions qu'exercent la cadence, les calendriers de production et les charges de travail sur le personnel

aptitude à conseiller les employés et à être sensible à leur problèmes domestiques et personnels

aptitude à motiver le personnel en veillant à leur assurer la formation voulue et en accordant les promotions méritées, à

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	accorder des récompenses et à instaurer un régime de confiance	
	aptitude à établir de bonnes relations humaines et à communiquer efficacement	
	aptitude à répartir les charges de travail équitablement	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
12.05 Contrôler la qualité des produits.	connaissance des produits, des modes de production et des normes de qualité de l'entreprise	
	aptitude à remarquer les défauts de présentation ou de saveur, à rectifier les erreurs et à régler les problèmes de production	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
12.06 Entretenir de bonnes relations avec la clientèle.	connaissance des produits offerts et aptitude à en concevoir de nouveaux et à savoir conseiller les clients	
	aptitude à communiquer efficacement et à afficher une attitude constructive et courtoise	

Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
	connaissance du fonctionnement de l'entreprise et de ses capacités	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.07 Évaluer les habiletés et le rendement du personnel.

connaissance du fonctionnement de l'entreprise dans son ensemble, des capacités de production et des tâches confiées aux employés

connaissance du matériel et des normes de fonctionnement

aptitude à évaluer la présentation et la saveur des produits réalisés par les employés

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.08 Utiliser les méthodes de résolution de problèmes.

connaissance des recettes, des matières premières, des outils et du matériel

connaissance des capacités de la main-d'oeuvre

aptitude à maîtriser les habiletés techniques de sa profession

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
12.09	Embaucher et licencier les employés.	connaissance des habiletés requises par l'entreprise aptitude à communiquer efficacement, à établir de bonnes relations humaines et à identifier les difficultés en discutant avec les employés connaissance du droit du travail et des conventions collectives aptitude à rédiger des rapports et à effectuer des évaluations	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	oui	oui	oui	non	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
12.10	Concevoir et offrir des programmes de formation.	aptitude à travailler professionnellement et connaissance de toutes les techniques du métier et aptitude à les décomposer en opérations de base connaissance des buts et objectifs de l'entreprise aptitude à communiquer efficacement et clairement connaissance du matériel documentaire et aptit de à pouvoir en préparer aptitude à prévoir et à offrir des séminaires et à contrôler l'efficacité des programmes de formation	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	non	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

	Sous-tâches	Connaissances à acquérir	Outils et matériel
12.11	Analyser et réagir aux exigences du marché.	connaissance de tous les aspects de l'industrie aptitude à se tenir au fait en lisant des publications, en assistant à des foires commerciales et en effectuant des sondages auprès de la clientèle connaissance des ingrédients et de leurs propriétés afin de pouvoir créer de nouvelles recettes connaissance de la législation, de la réglementation et des règles relatives aux achats connaissance du contrôle des coûts et de la fixation des prix connaissance des médias et des autres supports publicitaires	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

12.12	Contrôler la valeur nutritive des produits.	connaissance de la composition des ingrédients connaissance de l'effet de la cuisson sur la valeur nutritive des ingrédients aptitude à calculer la teneur en calories, en glucides, en vitamines et en fibres aptitude à communiquer en utilisant un vocabulaire technique	

TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK
NR	NR	oui	NR	oui	oui	oui	oui	oui	oui	NV	NV

APPENDICES

OUTILS ET MATÉRIEL

bain-marie
balances
bassines
bols à mélanger
broches à tremper
carrés à gâteaux aux fruits
casseroles en cuivre
chariot de four
conche
congélateur
cornes
cornes en plastique
couteau de cuisinier
couteau dentelé
couteau-éplucheur
couteau-zesteur
cuillères
découpoir à beignets
découpoir à croissants
dénoyauteur
diviseuse à brioches
écumoire
égouttoir
emportes-pièces
éplucheur
étuve de fermentation
façonneuse à biscuits
façonneuse-laminoir
fouets
four à chariot
four à sections
four de boulanger
fours à sole tournante
friteuse
gants isolants
laminoir réversible
louche
machine à fabriquer des biscuits
machine à tartes et à tartelettes
marmites à vapeur
moules à chocolat
moules à cornet feuilleté
moules à gâteaux
moules à gâteaux en fer blanc
moules à meringue
moules à mouflets
moules à pain
moules à sucre
moules à tartelettes
moules démontables
ouvre-boîte
palette
palette souple
peigne à rayer
peignes à rayer en plastique
pelle (pelle en bois servant à retirer des produits cuits dans des fours, pelle à enfourner)
pétrisseur-mélangeur
pinceau
pinces à tartes
plaques et moules à brioches
poche à dresser
portionneuse à beignets profonds
raclette de table de travail
récipients à farine
réfrigérateur
règles à empreintes
rouleau à pâtisserie
rouleau pique-vite
roulette à diviser
roulette à pâte
spatule à coude
spatule en caoutchouc
table de travail
tamis
thermomètre à sucre
tour
trancheuse à pain
vide-pommes
vitrine

GLOSSAIRE

albumen	partie intérieure de l'amande d'une céréale, contenant l'amidon.
allumette	variété de produits faits de pâte feuilletée façonnée en bâtons ou en bandes.
baba	variété de pain ou de gâteau fait de pâte levée et imbibé de sirop.
babka	variété de pain fait de pâte levée sucrée ou de pâte à brioche.
badigeon	(1) liquide dont on enduit la surface d'un mets, en général avant la cuisson. (2) opération consistant à badigeonner un mets d'un tel liquide.
baklava	pâtisserie d'origine grecque ou du Moyen-Orient à base de noix et de pâte phyllo et imbibée de sirop.
bavarois à la crème	dessert froid et léger, composé de gélatine, de crème fouettée et de cerises.
beurre de cacao	matière grasse blanche ou jaunâtre extraite de la fève de cacao.
beurre de caramel	préparation de sucre glace et de beurre aromatisé; accompagne souvent les poudings bouillis.
biscuits à la cuillère	petits gâteaux de Savoie secs, de forme allongée.
blanc-manger	(1) crème anglaise à base de lait, de sucre et d'amidon de maïs. (2) dessert français fait de lait, de crème, d'amandes et de gélatine.
blanchiment	couche blanchâtre se formant à la surface du chocolat, résultant de la séparation du beurre de cacao.
blé de force	blé à haute teneur en protéines.
blé tendre	blé à faible teneur en protéines.

bombe glacée — dessert glacé mis à prendre au froid dans un moule de forme sphérique.

bouler — manière de façonner une détrempe de pâte en une boule ronde et lisse.

brioche — pâte levée riche incorporant une grande quantité d'oeufs et de beurre; produit réalisé avec cette pâte.

caramélisation — coloration d'un sucre à la chaleur.

cassate — bombe glacée d'origine italienne, composée en général de trois couches de crème glacée et d'une garniture de meringue italienne.

cassonade — saccharose cristallisé normal contenant diverses impuretés qui lui confèrent sa saveur unique.

centi — préfixe du système métrique signifiant «un centième»..

Charlotte

(1) dessert froid composé d'un appareil à bavarois ou d'une autre crème, versé dans un moule spécial, lequel a été garni de biscuits à la cuillère ou d'une autre préparation de gâteau de Savoie.

(2) dessert chaud fait d'une marmelade de fruits versée dans un moule spécial tapissé de tranches de pain et cuite au four.

chocolat à la hollandaise — cacao auquel on a ajouté un alcali pour l'adoucir.

chocolat décor — pâte épaisse de chocolat et de glucose pouvant être modelée à la main pour créer des décors.

Christmas pudding — gâteau dense de couleur foncée, cuit à l'eau bouillante, à base de fruits séchés et confits, d'épices, de suif et de chapelure.

coagulation — processus de solidification de la protéine, en général sous l'effet de la chaleur.

compote — préparation de fruits cuits dans un sirop.

conserve au sirop — mise en conserve de fruits avec du sirop de sucre.

conserve compacte

(1) fruits ou légumes en conserve additionnés d'une très petite quantité d'eau ou de jus.
(2) mise en conserve de fruits ou de légumes sans ajouter d'eau.

conservé au naturel

fruits ou légumes mis en conserve avec l'eau ayant servi à leur préparation.

coupe glacée

dessert consistant en une ou deux boules de crème glacée ou de sorbet, déposées dans un plat ou dans une coupe et nappées de divers sirops, fruits ou garnitures.

couverture

chocolat sucré non additionné de matières grasses et ne contenant que du beurre de cacao; employé notamment pour le trempage, le moulage, le nappage.

crème anglaise

crème liquide aromatisée à la vanille, faite à base de lait, de sucre et de jaunes d'oeufs.

crème au beurre

glaçage fait de beurre ou de shortening mélangé avec du sucre glace ou un sirop de sucre et parfois additionné d'autres ingrédients.

crème d'entremets

crème bouillie à base de lait, de sucre, d'oeufs et d'amidon ou de fécule.

crème glacée

préparation fouettée et congelée, à base de lait, de crème, de sucre, d'arômes et, parfois, d'oeufs.

crème glacée à la mode de Philadelphie

crème glacée ne contenant pas d'oeufs.

crème pâtissière

crème épaisse à base d'oeufs et d'amidon.

crème renversée au caramel

flan cuit dans un moule chemisé de sucre caramélisé puis démoulé.

crémer

fouetter du sucre et une matière grasse afin d'obtenir une préparation uniforme et d'y insuffler de l'air.

crêpe

mince galette de pâte, souvent présentée roulée d'une garniture.

crêpes Suzette

crêpes nappées d'une sauce sucrée aromatisée à l'orange.

croissant	petit pain au goût de beurre fait de pâte levée feuilletée, incurvée en forme de croissant de lune.
déci	préfixe du système métrique signifiant «un dixième».
diastases	divers enzymes, présents dans la farine et le malt catalysé, qui décomposent l'amidon en sucre.
disaccharide	sucre complexe ou «double», tel que le saccharose.
gâteau Dobos	gâteau hongrois fait de sept abaisses minces intercalées de crème au beurre au chocolat et nappé de sucre caramélisé.
échelle Celsius	système métrique de mesure de la température, 0°C correspondant au point de congélation de l'eau et 100°C correspondant au point d'ébullition de l'eau.
émulsion	préparation obtenue en dispersant une substance dans une autre avec laquelle elle ne se mélange pas.
extraction	la proportion du grain d'une céréale qui se retrouve dans différentes catégories de farine. S'exprime en général en pourcentage.
façon gâteau de Savoie	manière de mélanger les ingrédients d'une pâte à gâteau à base de blancs d'oeufs montés en neige et de sucre.
façon gâteau des anges	manière de mélanger les ingrédients d'une pâte à gâteau où l'on coupe délicatement une préparation de farine et de sucre dans une meringue.
farine à gâteau	farine tendre, blanche et plate faite de blé tendre.
farine à scone	mélange de farine et de poudre à lever, utilisé lorsqu'on n'a besoin que d'une faible quantité de poudre à lever.
farine brute	céréale concassée.
farine clarifiée	farine de blé de teinte jaune produite à partir de la partie extérieure du grain.
farine de blé entier	farine obtenue de la mouture du grain de blé entier, son et germe y compris.

farine de boulangerie — farine forte, par exemple la farine de qualité, servant à la fabrication du pain.

farine de seigle noir — une farine de grains de seigle pur grossièrement broyés.

farine de son — farine additionnée de flocons de son.

farine franche — farine fabriquée à partir du grain entier dénué de son enveloppe et du germe.

farine tendre — farine à faible teneur en protéines.

fermentation

(1) la transformation des glucides en gaz carbonique et en alcool, provoquée par la levure.
(2) la production ou l'incorporation de gaz dans un mets cuit au four afin d'augmenter le volume de la pâte et lui donner sa forme et sa texture.

flan — liquide épaissi ou pris sous l'effet de la coagulation des protéines des oeufs.

foisonnement — augmentation de volume de la crème glacée ou de desserts glacés résultant de l'insufflation d'air au cours du processus de congélation.

fondant — variété de glaçage à base de sirop de sucre bouilli brassé de manière à obtenir une pâte blanche de cristaux fins de sucre.

forte proportion

(1) terme désignant des gâteaux et des venues à gâteau mélangés selon une méthode spéciale et contenant une plus grande proportion de sucre que de farine.
(2) méthode employée pour mélanger les ingrédients de ces gâteaux.
(3) terme désignant certains des ingrédients spécialement conçus pour la préparation de tels gâteaux, tel que le shortening.

foulage — technique servant à chasser les gaz d'une pâte levée.

frangipane — variété de crème aromatisée aux amandes.

ganache — appareil à fourrer, riche, fabriqué à partir de chocolat sucré et de crème fraîche épaisse.

gâteau Boston — gâteau de Savoie ou autre variété de gâteau doré fourré de crème pâtissière et glacé de fondant au chocolat ou saupoudré de sucre glace.

gâteau de Savoie — variété de gâteau à base d'un appareil de blancs d'oeufs et de sucre montés en neige, auquel on incorpore délicatement de la farine.

gâteau des anges — gâteau à base de meringue (blanc d'oeuf et sucre) et de farine.

gâteau diavolo — gâteau au chocolat comportant une proportion élevée de bicarbonate de sodium, ce qui lui confère une teinte rougeâtre.

gâteau mousseline — gâteau léger préparé à la mousseline.

gélatine en poudre — variété de pâte de sucre ou de pastillage fabriquée à base de gomme végétale.

gélatinisation — gonflement résultant de l'absorption d'eau par les granules d'amidon.

gelée pour décoration — gelée sucrée et incolore servant à décorer les gâteaux.

génoise — gâteau de Savoie dont la pâte contient du beurre fondu.

germe — embryon contenu dans la graine d'une céréale.

glaçage — (1) nappage brillant, tel qu'un sirop, recouvrant un met.
(2) obtenir une couche brillante ou satinée à la surface d'un mets, en le nappant de fondant ou en le passant sous le gril ou au four chaud.

glace — dessert glacé à base d'eau, de sucre et de jus de fruit.

glace à la française — crème glacée contenant des jaunes d'oeufs.

beignets — pâte frite, ou aliment enrobé de pâte et mis à frire dans l'huile.

glace royale — décor à base de sucre glace et de blancs d'oeufs.

glacé — (1) nappé d'un fondant.
(2) congelé.

gliadine — protéine contenue dans la farine de blé qui, en se combinant avec une seconde protéine, la glutéine, donne le gluten.

glutéine — voir gliadine

gluten — substance élastique qui se forme à partir des protéines se retrouvant dans la farine de blé et qui assure le corps et la résistance des produits cuits au four.

gonflement — développement rapide des produits additionnés de levure, résultant de la production et de l'expansion, sous l'effet de la chaleur, des gaz contenus dans la pâte.

gramme — unité de base de mesure de poids du système métrique; équivaut environ à un trentième d'once.

granité — dessert glacé de texture grenue, à base d'eau, de sucre et de jus de fruit ou d'un autre parfum.

hydrogénation — processus de transformation d'une huile liquide en corps gras solide (shortening), où les molécules de gras sont liées chimiquement à l'hydrogène.

inversion — processus chimique transformant le saccharose en deux sucres simples.

japonais — meringue additionnée de noix et cuite au four.

kilo — préfixe du système métrique signifiant «mille».

kirsch — eau-de-vie de cerise, incolore.

kouglof — variété de pain ou de brioche, riche et sucrée, cuite en général dans un moule spécial en forme de couronne.

lait homogénéisé — lait traité de manière à ce que la crème ne remonte pas à la surface.

langue-de-chat — petit gâteau sec en forme de languette arrondie, plate et mince.

levain-levure — pâte à base de levure, de farine et d'eau, mise à fermenter, à laquelle on rajoute de la farine et d'autres ingrédients pour obtenir une pâte à pain.

levure chimique	substances chimiques comme le bicarbonate de sodium, la poudre à lever ou le carbonate d'ammoniaque qui produisent un dégagement de gaz sous l'effet de réactions chimiques.
linzertorte	tarte en pâte sablée épicée et additionnée de noix, garnie de confitures de framboises.
liqueur de chocolat	chocolat amer constitué de poudre et de beurre de cacao.
litre	unité de base de volume du système métrique; équivaut à un peu plus d'une pinte.
macaron	petit gâteau fait d'une pâte à base d'oeufs (de blancs d'oeufs en général) et de pâte d'amande ou de noix de coco.
marbrer	mélanger partiellement deux pâtes à gâteau ou à glace de couleurs différentes, afin de créer des spirales décoratives.
massepain	pâte ou friandise à base d'amandes et de sucre et utilisée fréquemment pour les décors.
mélange de seigle	mélange de farine de seigle et de farine de blé de force.
mélasse	sirop dense de couleur foncée tiré de la fabrication de sucre de canne.
meringue	mousse épaisse et blanche faite de blancs d'oeufs montés en neige et de sucre.
meringue à la Chantilly	meringue cuite au four et garnie de crème Chantilly.
meringue glacée	meringue cuite au four et garnie de crème glacée.
meringue italienne	meringue préparée en battant un sirop de sucre dans des blancs d'oeufs montés.
méthode à forte proportion	voir méthode indirecte
méthode de mise en crème	manière de mélanger les ingrédients d'un gâteau, des biscuits ou d'autres produits similaires, où la première étape consiste à fouetter ensemble du sucre et une matière grasse.
méthode directe	méthode de préparation de biscuits où tous les ingrédients sont mélangés d'un seul coup.

méthode indirecte	manière de mélanger les ingrédients d'un gâteau; la première étape consistant à combiner la farine et un shortening à forte proportion; on ajoute ensuite les ingrédients liquides. Aussi appelée méthode à forte proportion.
milli	préfixe du système métrique signifiant «un millième».
monosaccharide	sucre simple tel que le glucose ou le fructose.
montage	fouetter des oeufs, avec ou sans sucre, pour leur insuffler de l'air.
mousse	dessert fondant rendu léger par l'incorporation de crème fouettée ou de blancs d'oeufs montés en neige ou, parfois, des deux.
mousse glacée	un dessert congelé sans être brassé et contenant de la crème fouettée.
mousseline	qualificatif s'appliquant à un gâteau où des blancs d'oeuf montés en neige sont incorporés délicatement dans une pâte composée de farine, de jaunes d'oeufs et d'huile.
napoléon	dessert fait d'abaisses de pâte feuilletée garnies de crème pâtissière.
nougat	préparation à base de sucre caramélisé et d'amandes ou d'autres noix, servant aux décors, en confiserie ou pour parfumer d'autres desserts.
omelette norvégienne	dessert fait de crème glacée déposée sur une abaisse de gâteau de Savoie, recouverte d'une couche de meringue et dorée au four.
othello	petit gâteau de Savoie rond (préparé en portions individuelles) garni de crème et glacé au fondant.
pain cuit sur la sole	pain cuit directement sur la sole du four plutôt que dans un moule.
pain d'épice	gâteau de pâte levée, à base de farine, de miel et d'aromates.
pain Pullman	pain de forme longue et rectangulaire.
palmier	petit gâteau ou petit four sec fait d'une double roulade de pâte feuilletée sucrée, détaillée en tranches et cuite au four.

parfait

(1) variété de coupe glacée servie dans un verre haut et évasé.
(2) dessert glacé sans fouettage à base de jaunes d'oeufs, de sirop et de crème fraîche épaisse.

paris-brest

dessert en forme de couronne fait de pâte à choux fourrée de crème.

pasteurisé

traité à la chaleur pour détruire les bactéries pathogènes et permettre une plus longue conservation des denrées.

pastillage

pâte à base de sucre qui devient très dure en séchant, utilisée pour les décors.

pâte

appareil semi-liquide à base de farine ou d'un autre amidon, servant par exemple à la réalisation de gâteaux ou de pains ou à l'enrobage de produits destinés à la friture.

pâte à choux

pâte à base d'eau ou de lait bouillant et de beurre, de farine et d'oeufs; sert à la préparation des éclairs, des choux à la crème et de produits similaires.

pâte à guimauve

friandise, glaçage ou garniture à base de meringue et de gélatine (ou d'un autre stabilisateur).

pâte à la cuillère

pâte trop épaisse pour couler et que l'on couche avec une cuillère.

pâte à pain rapide

pâte à pain comportant une grande quantité de levure et qu'on ne laisse pousser que le temps d'un bref repos après le pétrissage.

pâte alvéolée

terme décrivant un défaut de fabrication des moufflets, gâtés par la présence d'alvéoles larges et longues, résultant du surmalaxage de la pâte.

pâte au levain

(1) variété de pâte levée préparée avec un levain-levure ou un levain et laissée à fermenter si longtemps qu'elle en devient très âcre ou acide.
(2) pain fabriqué à base d'une telle pâte.

pâte d'amandes

préparation faite d'amandes finement broyées et de sucre.

pâte d'amandes d'abricots

pâte de noix, semblable à la pâte d'amandes, à base d'amandes d'abricots et de sucre.

pâte feuilletée	pâte constituée de feuilles de détrempe, alternées avec de la matière grasse et obtenues par pliages successifs et gonflées à la vapeur.
pâte jeune	pâte qui n'a pas assez monté.
pâte liquide	pâte dont la consistance permet de la verser.
pâte pauvre	pâte à faible teneur en gras et en sucre.
pâte riche	pâte à haute teneur en gras, en sucre ou en oeufs.
pâte sablée	pâte à haute teneur en gras, ce qui rend le produit (un biscuit ou un gâteau) très friable et tendre.
pâtisseries françaises	divers petits gâteaux de fantaisie et autres pâtisseries, servies en général en portions individuelles.
pâton	mesure de détrempe divisée en petites portions égales dans une diviseuse à pâte.
pavé	dessert aux fruits semblable à une tarte mais sans fond.
peigne à glacer	triangle de plastique au rebord dentelé; sert à travailler l'aspect des glaçages.
pelle à enfourner	pelle plate en bois servant à enfourner et à sortir les pains cuits sur la sole.
peser	mesurer le poids, en général des ingrédients ou d'une pâte.
petit four glacé	petit four fourré de crème ou glacé.
petit four sec	petit four ni glacé ni fourré, par exemple, un petit beurre ou un palmier.
petits fours	petits gâteaux ou biscuits qui se mangent en une ou deux bouchées.
petits pots de crème	crème prise cuite au four.
phyllo	abaisse de pâte extrêmement mince utilisée dans la confection de strudels et de divers desserts grecs et du Moyen-Orient.

piquer	piquer ou perforer une abaisse avant de la cuire afin de permettre à la vapeur de s'échapper et empêcher les boursouflures.
pithiviers	gâteau de pâte feuilletée fourré à la crème aux amandes.
poids de remplissage	poids total du contenu entier d'une boîte de conserve ou d'un paquet.
poids égoutté	le poids des fruits en conserve une fois le jus enlevé.
pouding de cabinet	crème renversée versée dans un moule tapissé de gâteau de Savoie et additionnée de fruits.
poudre d'ammoniaque	levure chimique qui dégage de l'ammoniac et du gaz carbonique.
poudre de cacao	résidu de la presse du cacao pure pâte dont le beurre de cacao s'est écoulé.
pralin	préparation à base de noix et de sucre caramélisé, utilisée pour fabriquer des bonbons ou aromatiser des apprêts.
profiterole	petite boule de pâte à choux, souvent fourrée de crème glacée et servie accompagnée de sauce au chocolat.
purée	aliments réduits en pâte lisse, soit en les écrasant ou en les passant au tamis.
ralentissement de la fermentation	mettre une pâte levée au froid pour ralentir le processus de fermentation.
rassissement	altération de la texture et de l'arôme de produits de boulangerie-pâtisserie résultant du dessèchement des granules d'amidon.
riz à l'impératrice	riz au lait additionné de crème fouettée, de fruits confits et de gélatine.
riz Condé	gâteau de riz moulé en couronne et généralement garni de fruits.
roulé	mince abaisse de gâteau de Savoie garnie puis roulée.
sabayon	sauce ou dessert mousseux à base de jaunes d'oeufs battus avec du vin ou une liqueur.

sabayon — dessert ou sauce d'origine italienne à base d'oeufs montés en neige et de Marsala.

sablé — petit gâteau sec et friable à base de beurre, de sucre et de farine.

saccharose — appellation scientifique du sucre blanc cristallisé et du sucre glacé.

sacristain — petit gâteau fait d'un bâtonnet de pâte feuilletée torsadé, parsemé de noix et saupoudré de sucre.

Saint-Honoré
(1) dessert constitué d'une abaisse de pâte brisée sur laquelle est dressée une couronne de pâte à choux remplie d'une variété de crème pâtissière.
(2) nom donné à la crème servant à remplir ce gâteau, faite à base de crème pâtissière et de blancs d'oeufs montés en neige.

sauce Melba — sauce sucrée à base de compote de framboises ou, parfois, de groseilles.

saupoudrer — couvrir entièrement de sucre ou d'une substance poudreuse.

savarin — variété de pain levé ou de brioche, imbibée de sirop.

scone — petit pain rond de pâte levée.

shortening
(1) corps gras utilisé pour la cuisson des pâtes afin d'émulsifier le produit en raccourcissant les fibres de gluten.
(2) corps gras blanc, solide et sans goût destiné à la cuisson des pâtes ou à la friture.

sirop à dessert — solution concentrée de sucre parfumé, servant à aromatiser ou à imbiber des gâteaux et autres desserts.

sirop de malt — sirop contenant du maltose extrait d'orge germé.

sirop simple — sirop constitué de proportions variables d'eau et de saccharose.

son — enveloppe des amandes de blé ou d'autres céréales.

sorbet — dessert glacé à base d'eau, de sucre, de jus de fruit et, parfois, de lait ou de crème.

soufflé

(1) préparation cuite au four faite avec des blancs d'oeufs montés en neige, lesquels font gonfler le mets à la cuisson.
(2) dessert glacé sans être fouetté et versé dans un moule lui donnant l'aspect d'un soufflé.

stollen

variété de pain levé sucré aux fruits.

streusel

garniture friable de produits de pâtisserie-boulangerie, à base de gras, de sucre et de farine mêlés.

strudel

(1) variété de pâte roulée très fine.
(2) pâtisserie à base de pâte à strudel ou de pâte phyllo roulée et fourrée.

sucre filé

sucre cuit puis formé en longs filaments en trempant un fouet coupé dans le sirop et en projetant les gouttes de manière à ce que le sucre tombe en fils fins.

sucre glace

saccharose broyé très finement et additionné d'amidon de maïs pour éviter sa prise en bloc.

sucre inverti

combinaison de deux sucres simples, le dextrose et le lévulose, produits par la décomposition du saccharose.

sucre moulé

sucre cuit au grand cassé puis mis prendre dans des moules.

sucre soufflé

sucre tiré puis soufflé comme un ballon pour lui donner une forme creuse aux parois minces.

sucre tiré

sucre cuit au grand cassé, un peu refroidi puis étiré jusqu'à ce qu'il devienne luisant.

tarte à la crème

tarte non cuite garnie d'une crème genre crème pâtissière.

tarte mousseline

tarte garnie d'un appareil léger et mousseux à base de blancs d'oeufs et, en général, de gélatine.

tchallah

riche pain aux oeufs, souvent tressé.

tempérage

opérations successives de fonte et de refroidissement du chocolat de manière à le porter à une température précise selon qu'on l'utilise pour le trempage, le nappage ou le moulage.

torte	mot allemand désignant divers gâteaux, en général des gâteaux à étages.
tour	plateau rotatif reposant sur un piédestal et servant à poser les gâteaux lors du décor.
tourage	incorporer un corps gras dans une pâte en plusieurs épaisseurs en effectuant des opérations successives de pliage de l'abaisse et de passage au rouleau.
vacherin	timbale de meringue croustillante remplie de crème, de fruits ou d'autres garnitures.
vieille pâte	pâte qui a trop poussé.
zeste	écorce extérieure colorée des agrumes.

BIBLIOGRAPHIE

Amendola, Joseph. The Bakers' Manual for Quantity Baking and Pastry Making. 3e éd. Rochelle Park (N.J.) : Hayden, 1972.

Amendola, Joseph et Donald E. Lundberg. Understanding Baking. Boston : Cahners, 1970.

D'Ermo, Dominique. The Modern Pastry Chef's Guide to Professional Baking. New York : Harper & Row, 1962.

Escoffier, Auguste. The Escoffier Cook Book. New York : Crown, 1969.

France, Wilfred J., éd. The New International Confectioner. 5e éd. London : Virtue & Co., 1981.

Hanneman, L. J. Bakery: Bread and Fermented Goods. London : Heinemann, 1980.

Hanneman, L. J. Pâtisserie. London : Heinemann, 1977.

Lenôtre, Gaston. Lenôtre's Desserts and Pastries. Woodbury (N.Y.) : Barron's, 1977.

Lenôtre, Gaston. Lenôtre's Ice Creams and Candies. Woodbury (N.Y.) : Barron's, 1979.

Matz, S. A. Bakery Technology and Engineering. 2e éd. Westport (Connecticut) : Avi, 1972.

Pyler, E. J. Baking Science and Technology. 2e éd. Chicago : Siebel, 1973. 2 vols.

Sultan, William J. Elementary Baking. New York : McGraw-Hill, 1969.

Sultan, Willian J. Practical Baking. 3e éd. Westport (Connecticut) : Avi, 1976.

West, Bessie et autres. Food for Fifty. 6e éd. New York : John Wiley, 1979.

torte	mot allemand désignant divers gâteaux, en général des gâteaux à étages.
tour	plateau rotatif reposant sur un piédestal et servant à poser les gâteaux lors du décor.
tourage	incorporer un corps gras dans une pâte en plusieurs épaisseurs en effectuant des opérations successives de pliage de l'abaisse et de passage au rouleau.
vacherin	timbale de meringue croustillante remplie de crème, de fruits ou d'autres garnitures.
vieille pâte	pâte qui a trop poussé.
zeste	écorce extérieure colorée des agrumes.

APPENDICE «C»

BIBLIOGRAPHIE

Amendola, Joseph. The Bakers' Manual for Quantity Baking and Pastry Making. 3e éd. Rochelle Park (N.J.) : Hayden, 1972.

Amendola, Joseph et Donald E. Lundberg. Understanding Baking. Boston : Cahners, 1970.

D'Ermo, Dominique. The Modern Pastry Chef's Guide to Professional Baking. New York : Harper & Row, 1962.

Escoffier, Auguste. The Escoffier Cook Book. New York : Crown, 1969.

France, Wilfred J., éd. The New International Confectioner. 5e éd. London : Virtue & Co., 1981.

Hanneman, L. J. Bakery: Bread and Fermented Goods. London : Heinemann, 1980.

Hanneman, L. J. Pâtisserie. London : Heinemann, 1977.

Lenôtre, Gaston. Lenôtre's Desserts and Pastries. Woodbury (N.Y.) : Barron's, 1977.

Lenôtre, Gaston. Lenôtre's Ice Creams and Candies. Woodbury (N.Y.) : Barron's, 1979.

Matz, S. A. Bakery Technology and Engineering. 2e éd. Westport (Connecticut) : Avi, 1972.

Pyler, E. J. Baking Science and Technology. 2e éd. Chicago : Siebel, 1973. 2 vols.

Sultan, William J. Elementary Baking. New York : McGraw-Hill, 1969.

Sultan, Willian J. Practical Baking. 3e éd. Westport (Connecticut) : Avi, 1976.

West, Bessie et autres. Food for Fifty. 6e éd. New York : John Wiley, 1979.

COTES EN POURCENTAGE

BLOC A **PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**

Tâche 1 Mettre en application les principes et pratiques d'hygiène et de prévention des accidents, pour faire en sorte que le milieu de travail soit sécuritaire et propre.

BLOC B **COMPÉTENCES PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	11	NR	5	5	12	5	15	10	NV	NV	9 %

Tâche 2 Posséder des aptitudes personnelles et de la dextérité.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	100	NR	100	100	100	100	100	100	NV	NV	100 %

BLOC C **CONNAISSANCES EN INFORMATIQUE, EN TENUE DE LIVRES ET EN TERMINOLOGIE INFORMATIQUE**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	5	NR	3	5	9	0	2	4	NV	NV	4 %

Tâche 3 Utiliser des ordinateurs et maîtriser la terminologie informatique.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	100	NR	100	100	100	0	100	100	NV	NV	100 %

BLOC D **CONNAISSANCE DES OUTILS ET DU MATÉRIEL NON MÉCANISÉ ET DE LEUR FONCTIONNEMENT**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	9	NR	11	7	12	10	15	10	NV	NV	11 %

Tâche 4 Utiliser les outils et faire fonctionner le matériel non-mécanisé.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	100	NR	100	100	100	100	100	100	NV	NV	100 %

BLOC E **CONNAISSANCE DU MATÉRIEL MÉCANIQUE ET INFORMATISÉ ET DE SON FONCTIONNEMENT**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	9	NR	11	8	11	10	10	6	NV	NV	9 %

Tâche 5 Faire fonctionner le matériel mécanique et informatisé.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	100	NR	100	100	100	100	100	100	NV	NV	100 %

BLOC F **TECHNIQUES DE PRODUCTION**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	22	NR	25	15	16	15	15	21	NV	NV	18 %

Tâche 6 Démontrer un sens de l'esthétique et maîtriser diverses techniques.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	100	NR	100	100	100	100	100	100	NV	NV	100 %

BLOC G **PRÉPARATION ET FAÇONNAGE DE PÂTES ET D'APPAREILS**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	17	NR	25	28	16	40	20	24	NV	NV	25 %

Tâche 7 Préparer et façonner des pâtes.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	50	NR	52	37	53	75	60	70	NV	NV	57 %

Tâche 8 Préparer et façonner des appareils.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	50	NR	48	63	47	25	40	30	NV	NV	43 %

BLOC H **PRÉPARATION DE CRÈMES, DE GARNITURES, DE GLACES, DE NAPPAGES, DE DESSERTS, DE CONFISERIES ET DE CRÈMES GLACÉES**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	17	NR	15	23	12	15	20	19	NV	NV	17 %

Tâche 9 Préparer des crèmes, des garnitures, des glaces et des nappages.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	50	NR	67	70	71	67	50	68	NV	NV	63 %

Tâche 10 Préparer des desserts, des confiseries et des crèmes glacées.

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	50	NR	33	30	29	33	50	32	NV	NV	37 %

BLOC I **MÉTHODES DE GESTION**

	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	10	NR	5	9	12	5	3	6	NV	NV	7 %

Tâche 11 S'occuper de la gestion de boulangeries-pâtisseries importantes et d'usines.

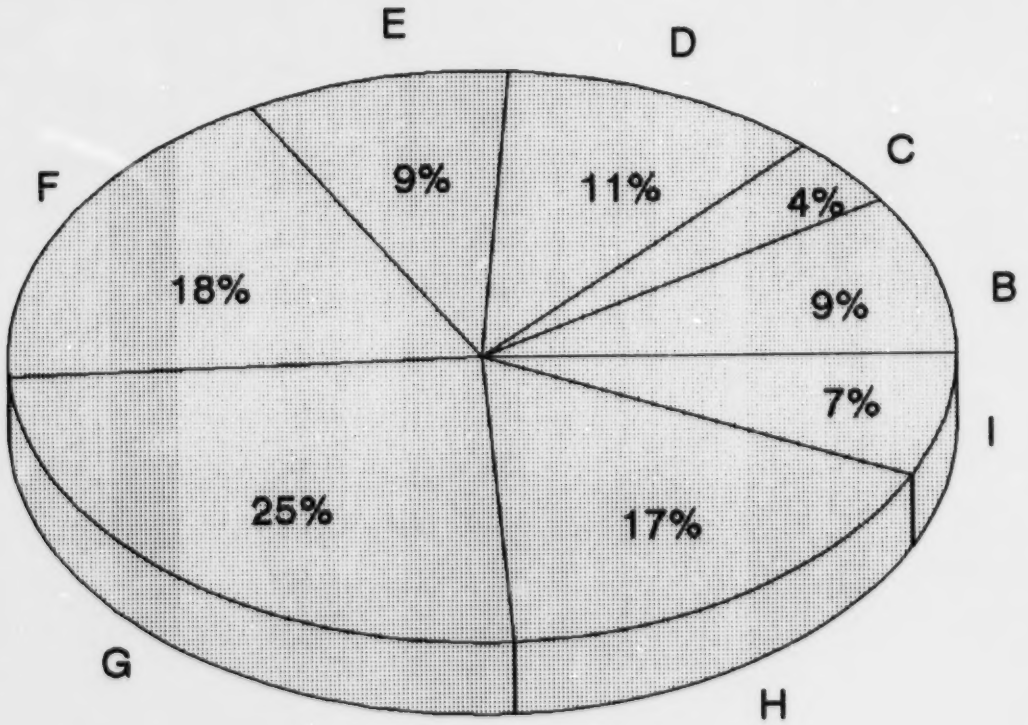
	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
%	NR	NR	25	NR	40	0	40	25	33	18	NV	NV	26 %

Tâche 12 Diriger les opérations de petites entreprises, telles que les boulangeries-pâtisseries d'hôtel et de restaurant ainsi que les boulangeries-pâtisseries de petite taille.

%	TN	NE	IP	NB	QC	ON	MA	SK	AB	CB	TO	YK	Moy. nat.
	NR	NR	75	NR	60	100	60	75	70	82	NV	NV	74 %

POURCENTAGES DES BLOCS*

Boulanger-pâtissier



*Pourcentage du temps nécessaire aux travailleurs, sur une base nationale, pour accomplir toutes les tâches d'un bloc, pendant une année, en tenant compte de leur complexité (importance et difficulté).

TITRES DES BLOCS

A	PRATIQUES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ**
B	COMPÉTENCES PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES
C	CONNAISSANCES EN INFORMATIQUE, EN TENUE DE LIVRES ET EN TERMINOLOGIE INFORMATIQUE
D	CONNAISSANCE DES OUTILS ET DU MATÉRIEL NON MÉCANISÉ ET DE LEUR FONCTIONNEMENT
E	CONNAISSANCE DU MATÉRIEL MÉCANIQUE ET INFORMATISÉ ET DE SON FONCTIONNEMENT
F	TECHNIQUES DE PRODUCTION
G	PRÉPARATION ET FAÇONNAGE DE PÂTES ET D'APPAREILS
H	PRÉPARATION DE CRÈMES, DE GARNITURES, DE GLACES, DE NAPPAGES, DE DESSERTS, DE CONFISERIES ET DE CRÈMES GLACÉES
I	MÉTHODES DE GESTION

** Toutes les tâches associées à la sécurité sont communes à toutes les professions et forment un bloc obligatoire. Conséquemment, celles-ci ne sont pas cotées et elles n'apparaissent pas sur le tableau.